

HERZ TARTE / FRUCHTTORTE / KEKSTORTE / DER KUCHENTREND 2018:

240 g Butter

120 g Puderzucker

Prise Salz

0,5 TL Vanilleextrakt

1 Ei

380 g Mehl

120 g gemahlene Mandeln

300 g Vollrahm

2TL gemahlene Gelatine

300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Zutaten für die Dekoration:

Spritzsack

12er Lochtülle

Macarons

Erdbeeren, Blaubeeren Himbeeren

Zuckerblumen oder frische Blumen

Zubereitung Tarte:

1. Die Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt verkneten.
2. Das Ei hinzufügen und die Masse kurz durchrühren.
3. Das Mehl und die gemahlene Mandeln hinzufügen und durchkneten bis daraus ein Mürbeteig entsteht.
4. Den Teig gut abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Anschliessend den Teig kurz durchkneten und ihn auf einer bemehlten Backfolie oder auf einem Backpapier etwa 5 mm dünn ausrollen. Lege nun die Herzsablonne (ich habe Sie aus Backpapier ausgeschnitten) auf und schneide sie 2 Mal aus.
6. Die ausgeschnittenen Herzen im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 12-18 Minuten backen, bis der Rand leicht braun wird. Lasse die beiden Kekse danach komplett abkühlen. Aus dem restlichen Teig können kleine Kekse hergestellt werden.

Zubereitung der Frischkäse - Sahnecreme:

1. Frischkäse von jeglicher Flüssigkeit befreien. Alles Wasser muss abtropfen.
2. Den Frischkäse mit dem Vollrahm und der Gelatine zu einer steifen Masse mit dem Mixer schlagen.
3. Je nach Belieben, kann man auch ein Fruchtpüree oder eines unserer feinen Aromen unterrühren.

Zusammensetzung der Tarte:

1. Fülle die Creme in einen Spritzsack mit einer 12er Lochtüle bestückt.
2. Setze den unteren Keks auf eine Tortenplatte oder Unterlage und spritze nun mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf den Keks, so dass er vollständig bedeckt ist.
3. Lege den zweiten Keks oben drauf und spritze ebenfalls vollflächig Tupfen darauf.
4. Die Torte kann man anschliessend kurz vor dem Verzehr mit Erdbeeren, Himbeeren, Zuckerblumen, frischen Blumen, Macarons und vielen weiteren Früchten oder Süßigkeiten nach Belieben verzieren.

Lasst euch die Herz Tarte schmecken und viel Spass beim Ausprobieren.

Dieses und weitere Rezepte findet ihr auf: makeurcake.ch/rezepte
Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf Facebook