Maracuja-Himbeer Herztorte









Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:
Zutaten:
Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen

- 5 Eier Gr.M
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 100g Mehl
- 50g Himbeeren

Himbeerpudding:

• 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
• 20g Zucker
• 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:
• 300g Maracujapüree
• 20g Speisestärke
• 400g Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Joghurt
• 4 Päckchen Gelatinefix

• 150g Frische Himbeeren

Mascarponcreme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:
• 100ml Maracujasaft

Deko:
• getrocknete, rosa Damaszener Rosen
• frische, rosa Rosen

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken

(Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett abkühlen lassen.

Himbeerpudding:
Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:
Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.
Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte Füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2

Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

Guten Appetit!

Erdbeer-Schoko Cupcakes





Erdbeerzeit…wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:
Zutaten: für 12 St.
Teig:
• 125g weiche Butter
• 130g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 2 Eier Gr.M
• 180g Joghurt
• 200g Mehl
• 50g Backkakao
• 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
• ¼ Tonkabohne
• 50g gehackte Zartbitterschokolade
• 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
• 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:
• 400g Mascarpone

• 300g Sahne
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:
• 12 Papier-Muffinförmchen
• einige Erdbeeren
• Erdbeerpulver

Zubereitung:
Teig:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste cremig aufschlagen. Jetzt die Eier unterrühren. Den Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.
Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den Teig drücken.
Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.
Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!