

Herztorte

Der Beitrag enthält einen Affiliate Link. Traumhaft schön und unwiderstehlich lecker! Die Herztorte besteht aus flaumigem Biskuit, einer zarten Quark-Sahne-Creme und einer fruchtigen Füllung!

Glutenfrei, weizenfrei. Fruktosearm, laktose- und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Herztorte, siehe Bild rechts, UND eine kleine Herztorte, siehe Bild am Beitragsende.

Verwendet wurde diese Herzbackform: <https://amzn.to/2JgtUgz>

Für den Biskuit:

1 Grundrezept [Biskuit für Kuchen](#)

Für die Creme:

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

400g Sahne (ggf. laktosefrei)

65g Puderzucker

3 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

etwas Zitronenabrieb

Außerdem:

1/2 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350g), alternativ andere Früchte oder Beeren

Zur Dekoration dieser Torte:

Pralinen, Zucker-Himbeeren oder frische Himbeeren, glutenfreie Brezeln, Minze, Gänseblümchen. Bitte darauf achten, dass alle

Deko-Produkte glutenfrei sind!

1. Den Biskuit herstellen, die Herzspringform mit Backpapier auslegen und den Biskuit nach Anleitung backen, jedoch mit einer Backzeit von 12 – 15 Minuten! Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und komplett auskühlen lassen.
2. Aus dem Biskuit mittig ein kleines Herz ausschneiden. Das große Herz mittig teilen und die Unterseiten auf eine Kuchenplatte legen.
3. Für die Creme Sahne und Sahnesteif fest aufschlagen. Achtung, durch die große Menge Sahnesteif kann dies etwas schneller gehen! Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren, Sahne unterheben.
4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf den unteren Biskuitring aufspritzen, siehe Bild 1 abgeleitet von der Letter Cake-Ostertorte. Mittig mit Kirschen belegen. Sogleich den zweiten Biskuitring auflegen und die Oberfläche mit Creme-Tupfen belegen.
5. Die Torte mit den Deko-Artikeln verzieren und bis zum Verzehr kühl stellen.
6. Auf die gleiche Weise die beiden kleinen Biskuitherzen verarbeiten, sodass eine kleine HerzTorte entsteht.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Creme 450g Quakersatz auf Sojabasis verwenden. Sahne durch einen aufschlagbaren Ersatz, z.B. auf Kokosbasis, tauschen. Milcheiweißfreie Dekorationsartikel verwenden. Auch glutenfreie Gelee-Früchte und andere Beeren sind prima möglich.

Laktosefrei – Tipp: Alternativprodukte für die Creme in laktosefreier Qualität verwenden. Bezuglich der Dekoration auf laktosefreie Produkte zurückgreifen. Auch Fruchtgummi, gluten- und laktosefreie Kekse und andere Beeren sind bestens möglich.

Fruktosearm – Tipp: Den Biskuit nach Rezept fruktosearm

zubereiten. Für die Creme etwa 85g Getreidezucker einsetzen, Puderzucker und Vanillezucker weglassen. Auf Wunsch auch hier etwas Vanillearoma untermischen. Anstatt Sauerkirschen fruktosearme Marmelade verwenden. Fruktosearme Dekoartikel einsetzen, z.B.: Fruchtgummi und Reis-Crispies fruktosearm von z.B. Frusano. Aus geschmolzener fruktosearmer Schokolade Elemente auf einen Backpapierabschnitt spritzen, z.B. Herzen, diese trocknen lassen und verwenden. Geröstete Mandelblättchen, gehackte Pistazien, nach Verträglichkeit Himbeeren und Heidelbeeren, Minze, Gänseblümchen.







