Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Herzen - Torte

Zutaten Tortenboden:

25 g Speisestärke
50 g Mehl
25 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier

Zutaten Belag:

250 g Nuss-Nougat-Herzen
500 g Vanillejoghurt
700 g Schlagsahne
50 ml Milch
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
120 g Honig
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Nüsse unterrühren.
- Eischnee vorsichtig unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag die Sahne mit 20 g Gelatine steif schlagen.
- Milch, Honig und Vanillemark in einem Topf erwärmen.
- Danach abkühlen lassen.
- Etwa 120 g der Herzen im Wasserbad schmelzen.
- Joghurt und Restgelatine unter die Honigmilch rühren.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Tortenboden legen.
- Zwei Drittel der Creme auf den Boden (Tortenboden!!!) streichen.
- Geschmolzene Herzen unter die Restcreme rühren.
- Dunkle Creme in einen Sahne-Spritzbeutel geben.
- Damit dicke Kleckse in die helle Creme spritzen.
- Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Mit den restlichen Herzen garniert servieren.