

Herztörtchen zum Valentinstag!



Für das Rezept, das ergibt 8 Herzen, benötigt Ihr folgende Zutaten und Backequipment.

280 g	Sahne
70 g	Mascarpone
35 g	Zucker
20 g	Zitronensaft
3 g	Gelatine
110 g	Weißer Kuvertüre
24	frische Himbeeren (oder auch TK)

Etwa 200 g Mürbeteig (dazu findet Ihr auch ein Tutorial auf meinem Kanal)
Etwas Zucker
Etwas Mehl zum Ausrollen

150 g	Sahne
300 g	Weißer Kuvertüre
	Etwas rote Lebensmittel Pulverfarbe
1	rote Rose
30 g	Eiweiß
	Etwas Zucker zum Kristallisieren
1	Goldblatt
100 g	Kokosnussraspel

Als Equipment benötigt ihr

1	Herz-Silikon Backmatte mit 8 Formen
1x	Herzausstecher
1	Küchenmaschine oder Handmixer
2	Tortenscheiben
1	Sahnekessel mit Stellring
8	kleine Holzspieße

1x	kleine Schüssel
1	Teigschaber
1x	Gummispatel
1	Topf
1	großen Schneebesen
1	kleinen Schneebesen
1	Rollholz
1	Spritzbeutel
1	Schere
1	kleine Winkelpalette
2x	Backmatte 30x40cm
1	Tauchbehälter ca. 10cm Durchmesser
1	Abtropfgitter
1x	Hackmesser
1x	kleines Küchenmesser
1x	Thermometer
1	Pinsel
2	Blatt Backpapier
1	Zahnstocher
8	Holzspieße

Zubereitung:

Schokosahnecreme

1. Weiße Kuvertüre erwärmen
2. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen
3. Sahne und Mascarpone aufschlagen
4. Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Kochtopf geben. Mit etwas von der aufgeschlagenen Sahne erwärmen
5. Zitronensaft und Zucker im Sahnekessel verrühren
6. Flüssige Gelatine in den Zitronensaft rühren
7. Flüssige Kuvertüre einrühren
8. Steife Sahne unter die Schokoladenmasse heben
9. In die Backmatte füllen

Die gefüllten Herzen benötigen ca. 5-6 Stunden, um richtig gut durchzukühlen, so dass wir sie sauber aus der Silikonform drücken können. Meine Empfehlung an Euch: Macht die Herzen schon einen Tag vorher, damit sie genug Zeit zum Durchfrieren haben 😊

Schokoladenglasur

1. Sahne in einem Kochtopf zum Kochen bringen
2. Topf vom Herd nehmen und weiße Kuvertüre einrühren
3. Lebensmittelfarbe einrühren
4. Ca. 2 Stunden kühlen
5. Zum Tauchen auf ca. 25-26°C temperieren

Mürbteig Herzböden

Wie Ihr den Mürbteig herstellt, findet Ihr in meinem Tutorial „**Mürbeteig gelingsicher**“.

1. Mürbteig auf 3mm ausrollen
2. 8 Herzen ausstechen
3. Zucker auf die Oberfläche geben und 2. Backmatte auf die Herzen legen
4. Im Backofen bei 180°C für ca. 10-12 Minuten hell gebacken
5. Mürbteig-Heerden auskühlen lassen, dann die obere Backmatte herunternehmen

Kandierte Rosenblätter

1. Rosenblätter mit einem Pinsel hauchdünn mit Eiweiß bepinseln
2. Mit Kristallzucker bedecken
3. Über Nacht trocknen lassen

Glasieren & Dekorieren

1. Törtchen mit Holzspieß versehen
2. Einzeln in Glasur eintauchen
3. In Kokosraspel absetzen
4. Mit Rosenblatt und Goldblatt dekorieren

Die genaue Anleitung findet Ihr in meinem YouTube Video.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 30.01.2022, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon meine Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du meine neuen Kurse:
[Zu den Masterclasses](#)

