



Herztorte

mit Tonkamascarpone und Fruchteinlage

Zutaten für 1 Torte

Kristallzucker	200 g
Eier	4 Eier
Butter weich	200 g
Weissmehl	200 g
Backpulver	1 TL.
Tonkabohne gerieben	Etwas
<hr/>	
Mascarpone	250 g
Puderzucker	80 g
Tonkabohnenpaste	1 TL.
Vollrahm	200 g
Rahmhalter	10 g
<hr/>	
Beeren	240 g
Wasser	60 g
Kristallzucker	40 g
Pektin	8 g



Menge:	1 Torte
Backtemperatur:	180 °C
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Vermische den Zucker mit den 4 Eiern und schlage sie zusammen schaumig, bis sie an Volumen zugenommen haben und heller geworden sind. Das kann ca. 5 Minuten dauern. Gib dann die weiche Butter in die Schüssel dazu. Mische danach auch das Mehl und das Backpulver hinein und würze den Teig mit etwas geriebener Tonkabohne.

Fette und Mehle die Backformen gut ein. Färbe nun die Grundmasse mit etwas Lebensmittelfarbe ein und gib dann ca. 125 g des Kuchenteiges in die erste Kuchenform. Streiche alles schön glatt. Färbe den Teig nun mit etwas mehr Farbe nach und fülle wieder 125 g davon in die nächste Form. Fahre damit fort, bis alle Formen ausgefüllt sind und Du 5 Farbnuancen hast. Backe die Böden anschliessend für ca. 10 bis 12 min bei 180 °C Umluft.

2. Schlage zunächst die Mascarpone auf und gebe die Tonkabohnenpaste und den Puderzucker hinzu, um die Füllung genügend zu aromatisieren und zu süssen. Schlage den Vollrahm mithilfe des Rahmhalters steif und hebe sie unter die Mascarpone. Eventuell mit geriebener Tonkabohne nacharomatisieren. Jetzt kannst Du die fertige Füllung in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle von 14 mm füllen und anschliessend noch mal kurz kühl stellen.

3. Gib die frischen oder gefrorenen Beeren zusammen mit dem Wasser in eine kleine Pfanne und koche die Mischung auf. Vermische den Zucker mit dem Pektin und gib die Mischung dann zu den Beeren dazu. Rühre alles gut um und lasse das Kompott weitere 2-3 Minuten kochen, bis es schön andickt. Gib das Kompott dann in den Kühlschrank, damit es etwas abkühlen kann.

4. Setze gleichmässige Tupfen der Mascarpone Creme an den Rand des hellsten Bodens und dann 3 in die Mitte. Gib 1-1 1/2 EL. des Beerenkompotts in die Mitte und setze den nächsten Boden darauf. Fahre damit fort, bis alle Böden aufgebraucht sind und dekoriere die Oberseite mit der restlichen Creme und frischen Beeren sowie Pfefferminze.