

Tici Kaspar

VALENTINSTAGS-TORTE

Für 1 Torte in Herzform:

Torte

- 4 Bio-Eier
- 125 g Dinkelmehl
- 125 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- Prise Salz

Füllung

- 750 g feiner Speisetopfen
- 3 EL Erdbeermarmelade, Stauds
- 2 EL Staubzucker
- Prise Vanillezucker
- 2 Becher Himbeeren

Außerdem

- Butter und Mehl für die Tortenform
- Schuss Holundersirup
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz im Rührwerk für ca. 5 Minuten cremig schlagen.
- Das Mehl in die Eiermasse sieben und unterheben, ebenfalls die zerlassene (nicht mehr warme) Butter.
- In eine zuvor gefettete und bemehlte Herzform gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Für die Füllung, Topfen mit Marmelade gut verrühren, die Beeren vorsichtig unterheben.
- Die ausgekühlte Torte halbieren, mit Spritzer Holundersirup den Boden beträufeln, mit der Creme auffüllen und mit der zweiten Hälfte schließen. Leicht andrücken.
- Für 2 – 3 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

TIPP! Die Tortenform nach dem Backen reinigen und den Ring mit Öl einstreichen, bevor man die Torte wieder zusammensetzt.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus 2 – 3 Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht