

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Liebestorte

Zutaten für eine Herzform mit 22 cm Durchmesser:

175 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

Schale von ½ Zitrone

4 Eier

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

Butter und Paniermehl für die Form

150 bis 200 g Erdbeerkonfitüre

250 g Schlagsahne

Mandelblättchen zum Verzieren

Zubereitung:

Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zufügen. Eier trennen, Eigelb unterrühren, Mehl, Stärke und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Herzform füllen und im heißen Ofen bei 175 °C 40 bis 50 Minuten backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Einmal quer durchschneiden, den unteren Boden mit glatt gerührter Erdbeerkonfitüre bestreichen, mit der oberen Hälfte abdecken, Sahne steif schlagen. Herz nur rundherum mit Sahne bestreichen. Auf die obere Fläche keine Sahne streichen, da die Sahne das Tortenfoto auflösen würde.

Vorsichtig das Tortenfoto oben auflegen.