

Плодова торта сърце

Свежа торта във формата на сърце с крем и пресни малини

about 12 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

За основата:

125 г масло (меко)
80 г глазура шоколад Dr.Oetker
70 г пудра захар (пресята)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
2 бр. яйца (размер М)
100 г брашно
1,5 к.ч. бакпулвер Dr.Oetker
10 г какао премиум Dr.Oetker (пресята)
2 с.л. сладко (от малини) (за покриване на блата)

За крема:

2 пак. желатин Dr.Oetker
500 г извара (20% масленост)
70 г пудра захар (пресята)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
3 с.л. лимонов сок
250 мл сладкарска сметана (течна)
250 г малини

За украсата:

250 мл сладкарска сметана (течна)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
about 125 г малини
1 пак. захарни сърца Dr.Oetker

Как да изпечете кремообразна плодова торта сърце?:

1 Приготвяне на основата:

За основата използвайте миксер (бъркалки), за да сметите маслото с предварително разтопения кувертюр според указанията на опаковката. Доабвете и пудрата захар и ваниловата захар. Разбийте яйцата едно по едно и ги придавете към сместа. Пресейте брашното с бакпулвера и какаото и ги разбъркайте с дървена лъжица в маслената смес. Покрийте с хартия за печене тава във формата на сърце (24 см Ø). Изсипете в нея тестото и загладете.

Печете в долната част на предварително загрятата фурна.

recipe.preparation.top.bottom.heat 180 °C

recipe.preparation.hot.air 180 °C

Време за печене: about 18 Minutes

2 Извадете от фурната и обърнете основата върху решетка, покрита с хартия за печене.

3 Намажете охладената основа за торта със сладко и я върнете във формата за печене.

4 **Приготвяне на крема:**

Накиснете желатина с няколко лъжици вода според указанията на опаковката. Разбъркайте изварата с пудрата захар, ваниловата захар и лимоновия сок. Загрейте желатина на водна баня, за да се разтвори и го разбъркайте в течната сметана. Разбийте сменатата на твърд сняг. Намажете изпечения тортен блат с 1/3 от крема. Подредете малините отгоре и ги притиснете малко в крема. Намажете останалия крем малините равномерно. Охладете тортата за около 2 часа.

5 **Украсяване на тортата:**

Разбийте сметаната с ваниловата захар до твърд сняг. Напълнете получената смес в пош с голям накрайник и направете малки топчета/туфи върху тортата. Украсете ги с малини и [захарни сърца](#) (или други захарни поръски по избор).