



MIRROR GLAZE HERZ

in der Coolinato
Herzbackform

Zutaten

- 500 g Quark
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von einer Zitrone
- 7 Blatt Gelatine
- 500 g Sahne
- Eventuell Tiefkühlfrüchte z.B. Blaubeeren oder Himbeeren
- Fertiger Biskuitboden oder Löffelbiskuit
- 1 Packung Mirror Glaze rot

Zubereitung:

ca. 40 Minuten

Zubereitung inkl. Abkühlzeiten:

ca. 6 Stunden 40 Minuten



Zubereitung

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

Quark, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb zusammen glatt rühren und die Gelatine laut Packungsanweisung zu der kalten Quarkmasse hinzufügen.

Die steif geschlagene Sahne unter den Quark heben und vorsichtig vermischen. Nun die erste Hälfte der Mischung in die Herzform füllen, evtl. die tiefgefrorene Früchte verteilen und die 2. Hälfte dazugeben.

Mit dem zugeschnittenen Biskuit oder Löffelbiskuits abschließen und die ganze Form erst in den Kühlschrank stellen, bis die Quarkmasse geliert und dann mindestens 5 Stunden, besser über Nacht in das Tiefkühlfach.

Mirror Glaze nach Packungsanleitung zubereiten und die gefrorene Torte aus der Herzform lösen und auf ein Gitter stellen oder auf eine kleine Schüssel. Mirror Glaze über die Torte gießen, abtropfen lassen und die Torte im Kühlschrank 4-5 Stunden auftauen lassen oder bei Raumtemperatur 1-2 Stunden.

Tipp: Diese Torte ist eine tolle Geburtstagsüberraschung und lässt sich prima transportieren, da sie „auf dem Weg“ auftauen kann.

bon appétit!



MARMOR HERZKUCHEN

in der Coolinato
Herzbackform

Zutaten für den Teig

- 220 g Zucker
- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 5 Eier (Gr M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 60 ml Milch
- 3 EL Backkakao

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 200 g Zartbitter Kuvertüre
- 40 g Kokosfett oder Palmin

Zubereitung:

ca. 20 Minuten

Backzeit:

ca. 55 Minuten



Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und weiche Butter mit der Prise Salz schaumig rühren. Nacheinander, mit ca. 20 Sekunden Abstand die Eier unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zügig verrühren. Den Teig teilen und unter eine Hälfte den, am Besten gesiebten, Kakao unterheben, sodass keine Klümpchen entstehen. Den hellen Teig in die Herzform füllen, den dunklen Teig darauf geben und mit einer Gabel locker verquirlen, um den Marmoreffekt zu erzielen.

In dem auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen sicherheitshalber kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Sollte noch Teig kleben bleiben, geben Sie dem Kuchen noch weitere Minuten. Anschließend die Herzform aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen und mindestens 2 Stunden auskühlen lassen. Die Herzform reinigen.

Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre mit dem Fett in einem Topf zum Schmelzen bringen, gut vermischen und in die Form gießen, dabei ein wenig ausschwenken. Nun den Marmorkuchen wieder in die Herzform setzen und leicht andrücken, sodass die Kuvertüre den Kuchen umschließen kann.

Mindestens 3 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank stellen und danach vorsichtig aus der Form stürzen. Die Oberfläche hat einen wunderbaren Glanz und ist schön knackig.

Tipp: Natürlich können Sie auch Vollmilch- oder weiße Kuvertüre verwenden, wenn Sie es etwas süßer mögen.

bon appétit!





RUSTIKALES HERZBROT

in der Coolinato
Herzbackform

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 300 ml heißer Kaffee
- 200 ml kaltes Wasser
- 20 g Honig

Zubereitung:

ca. 15 Minuten

Insgesamt inkl.

Ruhe- und Backzeit:

ca. 2 Stunden 30 Minuten



Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in eine Teigschüssel geben. Trockenhefe und Salz hinzufügen und in der Mitte eine Mulde formen. Den heißen Kaffee und das kalte Wasser vermischen und mit dem Honig in die Mulde füllen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 3-5 Minuten kneten.

Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.

Noch einmal kurz verkneten und den Teig in die Herzform geben, dabei die Form komplett ausfüllen. Mit etwas Mehl bestäuben und weitere 30 Minuten unter einem Küchentuch an einem warmen Platz gehen lassen

Den Backofen auf 220°C vorheizen und das Brot auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp: Durch den Kaffee bekommt das Brot ein tolles, dezentes Aroma und eine schöne Farbe. Mögen Sie es noch aromatischer, dann fügen Sie dem Teig 1-2 TL Brotgewürz hinzu.

bon appétit!



SCHOKO- AMARENA HERZ

in der Coolinato
Herzbackform

Zutaten für den Teig

- 5 Eier [Zimmertemperatur]
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 25 ml Sprudelwasser

Für die Füllung

- 500 ml Sahne
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 1 Glas Amarena Kirschen

Zubereitung:

ca. 55 Minuten

Backzeit:

ca. 35 Minuten



Zubereitung

Eier, Zucker und Salz in eine Bschüssel geben und 15 Minuten mit dem Mixer fluffig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und löffelweise unter die Eimasse geben. Ganz zum Schluss das Sprudelwasser hinzufügen. Den Teig in die Herzform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiebeleiste von unten bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig durchgebacken ist. Anschließend die Form 15 Minuten abkühlen lassen und den Biskuit auf eine Tortenplatte stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne in einen Topf gießen. Die Kuvertüre grob hacken, zu der Sahne geben und bei kleiner Temperatur zum schmelzen bringen. Die Sahne darf nicht kochen. Die Schokosahne mindestens 3 Stunden kaltstellen, besser über Nacht.

Die Amarenakirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Einige zur Dekoration beiseitelegen, die anderen Kirschen klein schneiden.

Den Herzkuchen waagrecht in der Mitte durchschneiden. Die kalte Sahne mit dem Mixer steif schlagen und 1/3 mit den klein geschnittenen Amarenakirschen vermischen und auf die untere Teighälfte auftragen. Die obere Teighälfte aufsetzen, mit der restlichen Schokosahne die komplette Torte bestreichen und mit den Kirschen dekorieren. Diese üppige Torte ist etwas aufwendiger, aber ein Highlight auf jeder Kaffeetafel.

Tipp: Anstatt Amarenakirschen können Sie auch Schwarzkirschen in die Füllung geben. Bananen passen auch sehr gut zu der Schokosahne.

bon appétit!