Herztorte

Die Herztorte ist ein wunderbares Geschenk für besondere Menschen. Und die Zubereitung ist mit diesem Rezept nicht schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Eier
130 g	Staubzucker
160 ml	Wasser
160 ml	Öl
125 g	Mehl (griffig)
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
150 g	Fondant

Zubereitung

1. Im Rahmen eines romantischen Dinners, zu einer Hochzeit oder als Zeichen der Zuneigung macht die **Herztorte** eine gute Figur. Zu Beginn Staubzucker und Vanillezucker verrühren und mit dem Eidotter schaumig schlagen, dann Wasser und Öl hinzugeben.

2. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Mehl und Backpulver einsieben und den Abrieb einer Zitrone unterrühren. Das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und gemeinsam mit der Backpulver-Mehl-Mischung zur Eimischung geben. Den Teig in eine gefettete Herzform füllen und im Backrohr für 30 Minuten belassen.

3. Den Kuchen danach überkühlen lassen und mit Marmelade bestreichen. Fondant ausrollen und damit die Torte überziehen.

Tipp

Vor dem Servieren einen Namen auf die Herztorte bringen und dekorativ verzieren.