

Ich-hab-Dich-lieb-Torte

Zutaten für 16 Stücke:

Für den Teig:

60 g Butter
6 Eier
300 g Zucker
2 EL PICKERD DEKOR Vanila
1 Pr. Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g PICKERD Konditor Mandeln
gemahlen
120 g PICKERD Schoko-Blättchen

Für die Füllungen:

3 P. Vanillepuddingpulver
1,5 Liter Milch
3 EL PICKERD Vanila
120 g Zucker
250 g Erdbeeren
600 g weiche Butter
125 g PICKERD Nuss-Nougat
6 EL Erdbeerkonfitüre
5 EL kalter Kaffee

Für die Dekoration:

200 g PICKERD Vanilleglasur
200 g PICKERD Himbeerglasur
PICKERD Perlmutterperlen -soft-
PICKERD Zucker-Herzen

Zubereitung:

Für den Teig Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe, 6 EL warmes Wasser, Zucker und Vanila dickschaumig aufschlagen. Butter unterrühren, Eiweiß mit Salz steifschlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Backpulver mischen, auf das Eiweiß sieben und alles vorsichtig mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Den Teig in 2/3 und 1/3 teilen und unter 2/3 des Teiges die Schoko-Blättchen geben. Den Teig in eine große mit Backpapier ausgelegte Herzbackform (Maße ca. 23x25 cm) füllen. Den restlichen Teig in eine kleinere Herzbackform (Maße ca. 12x12 cm) geben und beide Teigherzen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Das kleinere Herz ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, beide Herzen auf Kuchengittern auskühlen lassen und jeweils 2x quer durchschneiden.

Für die Füllungen Puddingpulver mit etwas Milch, Vanila und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, das angerührte Puddingpulver dazugeben, nochmals



aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Damit der Pudding keine Haut bekommt, Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen. Erdbeeren waschen, putzen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Butter schaumig rühren und esslöffelweise unter den Vanillepudding geben. 1/4 der Buttercreme für die Tupfen beiseite stellen und die übrige Buttercreme halbieren. Nuss-Nougat cremig rühren und unter eine Hälfte der Buttercreme geben. Den untersten und mittleren Boden des großen Herzens mit leicht erwärmter Erdbeerkonfitüre bestreichen, die Erdbeeren darauf verteilen und anschließend die Hälfte der Buttercreme ohne Nougat darauf streichen. Den oberen Boden auflegen, etwas andrücken und das Herz kalt stellen. Bei dem kleineren Herz den unteren Boden mit dem Kaffee tränken und den unteren und mittleren Boden mit der Nougatbuttercreme bestreichen. Den oberen Boden auflegen und das kleine Herz ebenfalls kalt stellen

Vanilleglasur nach Packungsanweisung erwärmen und das große Herz damit bestreichen. Für das kleine Herz Himbeerglasur erwärmen und das Herz ebenfalls damit bestreichen. Solange die Glasur noch weich ist, das kleine auf das große Herz setzen. Die Glasuren mit Perlmutterperlen und Zucker-Herzen verzieren und die Glasuren trocknen lassen. Nach dem Trocknen die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Herzen mit Buttercremetupfen verzieren. Die Torte gut gekühlt servieren.