BAHLSEN
Azora Herztorte

Für den Teig:

1 Pck. 125 g Bahlsen Azora

100 g Weizenmehl

etwa 100 g Azorabrösel

50 g Zucker

125 g weiche Butter

Für die Füllung:

1 Dose Mandarinen – Orangenfilets, Abtropfgewicht 175 g

250 g Schmand, 24 % Fett

40 g Zucker

1 Pck. Bourbon Vanillezucker

30 g Speisestärke

2 Eier (Größe M)

50 g Kokosraspel

1-2 EL Zitronensaft

Für den Belag:

etwa 175 g kleine Erdbeeren

Zum Bestreichen:

Etwa 40 g Erdbeerkonfitüre

Zum Vorbereiten 18 Azora-Kekse beiseitelegen, die restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle o.Ä. feine Brösel (etwa 100 g) herstellen.
Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Für den Teig Mehl mit den Azora-Bröseln in eine Rührschüssel geben, gut vermischen. Zucker und Butter, in kleine Stücke geschnitten, hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu feinen Streuseln verarbeiten.
Die Streusel in die Form geben und mit bemehlten Händen einen Boden und einen etwa 2 cm hohen Teigrand andrücken.

Für die Füllung Mandarinenfilets in einem Sieb abtropfen lassen. Schmand mit Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, Eier, Kokosraspeln und Zitronensaft verrühren. Die Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen, die Schmandmasse darauf geben, glattstreichen und die restlichen 18 Azora-Kekse so darauf legen, dass ein Herz entsteht.
Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen. Nach etwa 25 Minuten die Kuchenoberfläche mit Backpapier abdecken. Backzeit etwa 40 Minuten.

Die Torte auf einen Kuchenrost stellen und nach etwa 20 Minuten aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen, dann auf eine Tortenplatte legen.

Für den Belag die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Die Erdbeerhälften in das Keksherz legen.

Für den Guss die Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen und die Erdbeeren mit der heißen Konfitüre bestreichen.

Nach Belieben den Rand der Herztorte mit Puderzucker bestäuben.

Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E- Mail: info@bahlsen.com