

ORIGINAL
FLEXI®FORM

LURCH

15
Jahre
Garantie

100 %
Platin
Silikon



♥
Torte
mit Herz!

Herzbackform 2-teilig

Rezepte und Bedienungsanleitung

Heart-shaped baking tin, 2-piece
Recipes and Usage Instructions

LURCH AG

Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim · Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de · www.lurch.de



Rezept Herztorte

Zutaten: Teig

250 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 ml Milch

Füllung

300 g Beerenmischung (Tiefkühl)
150 g Puderzucker
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
Evtl. Gelatine

Fondanttaugliche Buttercreme

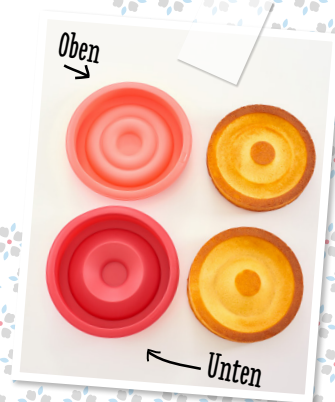
1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
Etwas Zucker
250 g Butter (Hälfte kalt, Hälfte etwas weicher)
120 g Puderzucker
125 g weiße Schokolade

Backen: 170° C Ober-/Unterhitze ca. 30-40 min



Der Teig

- 1 Eier mit dem Handrührgerät aufschlagen. Anschließend **Butter, Zucker, Vanillezucker** und **Salz** dazu geben und cremig rühren.
- 2 **250 g Mehl** mit **Backpulver** mischen, zur Eimasse geben und gut verrühren. Nun portionsweise abwechselnd die **Milch** und das restliche **Mehl** dazugeben, bis der Teig eine dünne, cremige Konsistenz erreicht.
- 3 Den Teig auf beide Formen aufteilen (jeweils bis zur Hälfte mit Teig gefüllt) und bei **170° C Ober-/Unterhitze ca. 30-40 min.** backen. Auskühlen lassen und aus der Form stürzen.



Die Füllung

- 1 **Sahne** steif schlagen und **Mascarpone** mit **Puderzucker** cremig rühren.
- 2 **Aufgetaute Beeren** fein pürieren und zur **Mascarpone** geben.
- 3 **Sahne** unterheben (die Masse sollte eine relativ feste Konsistenz haben, eventuell **Gelatine** dazugeben)
- 4 Beide Tortenhälften mit der Creme füllen und aufeinander setzen. Dabei darauf achten, dass die obere Hälfte oben und die untere Hälfte unten ist.



Die Buttercreme

- 1 Aus **Vanillepuddingpulver, Milch** und **Zucker** laut Packungsanweisung einen Pudding kochen und in eine Rührschüssel geben. Einige Minuten kaltrühren, um Hautbildung zu vermeiden. 10 Minuten abkühlen lassen.
- 2 Die weiche Hälfte der **Butter (125 g)** in eine Schüssel geben und **Puderzucker** dazu sieben.
- 3 Die restliche **kalte Butter (125 g)** mit der Küchenmaschine bzw. dem Handmixer auf mittlerer Stufe in den abgekühlten Pudding portionsweise einrühren. Die **Butter** muss komplett im Pudding geschmolzen sein.
- 4 Den Pudding langsam löffelweise in die weiche weiß-cremige Butter mischen. Wenn der Pudding zu schnell in die Butter gemischt wird, kann es passieren, dass diese gerinnt.
- 5 **Schokolade** über einem Wasserbad schmelzen und rasch zur Buttercreme geben. Für 1-2 Minuten auf höchster Stufe mixen. Dann die Torte mit Buttercreme einstreichen. **Tipp:** Es ist auch die Zugabe von Zartbitter- und Vollmilchschokolade oder Nougat möglich. Wichtig ist, dass mindestens 125g Schokolade zugegeben werden.



Recipe

Ingredients: dough

250 g soft butter
150 g sugar
1 pck. vanilla sugar
6 eggs
1 pinch of salt
500 g flour
1 pck. baking powder
150 ml milk

Filling

300 g mixed berries (deep frozen)
150 g powder sugar
250 g mascarpone
250 g whipped cream
possibly gelatine

Buttercream suitable for use with fondant icing

1 pck. vanilla pudding powder
500 ml milk
Small quantity of sugar
250 g butter (half cold, half a little softer)
120 g powder sugar
125 g white chocolate

Bake: at 170°C upper/lower heat for approx. 30-40 min



The dough

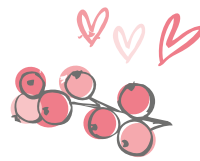
1. Beat the **eggs** using the hand mixer. Add the **butter, sugar, vanilla sugar** and the **salt** and mix until it has a creamy consistency.
2. Mix **250 g flour** with **baking powder**, add to the egg mass and mix well. Now alternately add the **milk** and the rest of the **flour** until the dough is of a thin and creamy consistency.
3. Distribute the dough between the two tins (each of them being half-full with dough) and bake at a **temperature of 170° C upper/lower heat for approx. 30-40 min**. Leave to cool down and turn out of the tin.

The filling

1. Beat the **cream** until it is stiff and mix the **mascarpone** and **powder sugar** until they have a creamy consistency.
2. Puree **the thawed out berries** finely and add them to the **mascarpone**.
3. Fold the **cream** in (the mass should have a relatively firm consistency, add **gelatine** if necessary)
4. Fill both of the cake halves with the cream and place them on top of each other. Ensure that the top half is on top and that the bottom half is at the bottom when doing so.

The butter cream

1. Make a pudding using the **vanilla pudding powder, milk and sugar**, keeping to the package instructions and then place it in a mixing bowl. Cold stir for a few minutes in order to prevent a skin from forming. Leave it to cool down for 10 minutes.
2. Place the soft half of the **butter (125 g)** in a bowl and sieve **powder sugar** into it.
3. Stir the remaining quantity of **cold butter (125 g)** into the cooled off pudding in portions using a food processor or hand mixer at a medium setting. The **butter** is to be completely dissolved in the pudding.
4. Slowly mix the pudding into the soft white creamy butter by the spoonful. It is possible that the pudding can curdle if it is mixed with the butter too fast.
5. Melt the **chocolate** over a bain-marie and add the butter cream fast. Mix at the highest level for 1-2 minutes. Now coat the cake with butter cream. **Tip: dark and full milk chocolate or nougat can also be added. A minimum of 125 g chocolate needs to be added however.**



Recept

Ingrediënten: deeg		Vulling		Fondant geschikte botercrème	
250 g	zachte boter	300 g	bessenmix (diepvries)	1 zakje	vanillepuddingpoeder
150 g	suiker	150 g	poedersuiker	500 ml	melk
1 zakje	vanillesuiker	250 g	mascarpone		Wat suiker
6	eieren	250 g	slagroom	250 g	boter (één helft koud, één helft wat zachter)
1	snuifje zout	Ev.	gelatine		
500 g	meel			120 g	poedersuiker
1 zakje	bakpoeder			125 g	witte chocolade
150 ml	melk				

Bakken: 170° C boven-/onderwarmte ca. 30-40 min.



Het deeg

1. **Eieren** met de handmixer loskloppen. Vervolgens **boter, suiker, vanillesuiker** en **zout** toevoegen en romig roeren.
2. **250 g meel** met **bakpoeder** mengen, bij de eimassa doen en goed door elkaar roeren. Nu beetje bij beetje afwisselend de **melk** en het resterende **meel** toevoegen, tot het deeg een dunne, romige consistentie bereikt.
3. Het deeg over beide vormen verdelen (telkens tot de helft met deeg gevuld) en bij **170° C boven-/onderwarmte ca. 30-40 min.** bakken. Laten afkoelen en uit de vorm halen.

De vulling

1. **Slagroom** stijf kloppen en **mascarpone** met **poedersuiker** romig roeren.
2. Ontdooide **bessen** fijn pureren en bij de **mascarpone** doen.
3. **Slagroom** eronder scheppen (de massa moet een relatief vaste consistentie hebben, eventueel **gelatine** toevoegen).
4. Beide taarthelften met de crème vullen en op elkaar zetten. Daarbij erop letten, dat de bovenste helft zich bovenaan en de onderste helft zich onderaan bevindt.

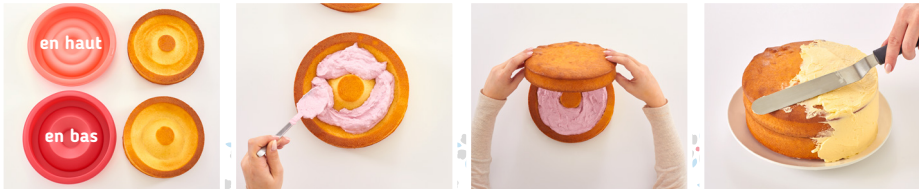
De botercrème

1. Uit **vanillepuddingpoeder, melk en suiker** volgens aanwijzingen op de verpakking een pudding koken en in een roerkom doen. Enkele minuten koud roeren, om huidvorming te voorkomen. 10 minuten laten afkoelen.
2. De zachte helft van de **boter (125 g)** in een schotel doen en **poedersuiker** erbij zeven.
3. De resterende koude **boter (125 g)** met de keukenmachine, resp. met de handmixer op de middelste stand beetje bij beetje bij de afgekoelde pudding doen. De **boter** moet volledig in de pudding gesmolten zijn.
4. De pudding langzaam lepel voor lepel onder de zachte wit-romige boter mengen. Wanneer de pudding té snel onder de boter gemengd wordt, kan het gebeuren, dat deze shift.
5. **Chocolade** au bain-marie smelten en snel bij de botercrème doen. Gedurende 1-2 minuten op de hoogste stand mixen. Dan de taart met botercrème bestrijken. **Tip:** Ook de toevoeging van pure chocolade en volle melkchocolade of noga is mogelijk. Belangrijk is, dat minstens 125 g chocolade wordt toegevoegd.

Recette

Ingrédients: pâte à gâteau		Fourrage		Crème de beurre pour fondant	
250 g	de beurre ramolli	300 g	de mélange de baies (congelé)	1 sachet	de pudding vanille en poudre
150 g	de sucre			500 ml	de lait
1 sachet	de sucre vanille	150 g	de sucre glace		Un peu de sucre
6	œufs	250 g	de mascarpone	250 g	de beurre (une moitié froide, une moitié légèrement ramollie)
1	pincée de sel	250 g	de crème liquide		
500 g	de farine		Event. de la gélatine	120 g	de sucre glace
1 sachet	de levure chimique			125 g	de chocolat blanc
150 ml	de lait				

Cuisson: 170° C au four à convection naturelle, env. 30-40 min



La pâte à gâteau

1. Battre les **œufs** avec un fouet. Ajouter ensuite le **beurre**, le **sucre**, le **sucre vanille** et le **sel** puis mélanger jusqu'à obtention d'un mélange crémeux
2. Mélanger la **levure chimique** aux **250 g de farine**, incorporer à la masse puis bien mélanger. Ajouter maintenant le **lait** et la **farine** restante, par portions et en alternance, jusqu'à ce que la pâte atteigne une consistance légère et crémeuse.
3. Répartir la pâte à gâteau dans les deux moules (remplis à moitié avec la pâte) puis enfourner dans le four à convection naturelle pour **env. 30-40 min à une température de 170° C**. Laisser refroidir puis démouler.

Le fourrage

1. Fouetter la **crème** liquide jusqu'à consistance ferme, et mélanger le **mascarpone** avec le **sucre glace** jusqu'à consistance crémeuse.
2. Réduire les **baies décongelées** en purée fine puis ajouter le **mascarpone**.
3. Incorporer délicatement la crème fouettée (la masse doit avoir une consistance compacte, ajouter éventuellement de la **gélatine**)
4. Remplir les deux moitiés de gâteau avec la crème et les placer l'une sur l'autre. S'assurer ici que la moitié supérieure soit bien en haut et la moitié inférieure en bas.

La crème de beurre

1. Cuire un pudding avec le **pudding vanille en poudre**, le **lait** et le **sucre** en suivant les instructions de l'emballage et mettre le tout dans une terrine. Mélanger quelques minutes pour refroidir et éviter la formation d'une peau. Faire refroidir 10 minutes.
2. Mettre la moitié ramollie du **beurre (125 g)** dans une terrine et ajouter le **sucre glace** tamisé.
3. Incorporer le **beurre froid restant (125 g)** par portions au pudding refroidi en mélangeant avec un robot ou un mixeur à vitesse moyenne. Le **beurre** doit être complètement fondu dans le pudding.
4. Mélanger le pudding lentement, cuillère par cuillère, dans le beurre ramolli blanc et onctueux. Si le pudding est mélangé trop vite dans le beurre, il se peut que celui-ci tourne.
5. Faire foudre le **chocolat** au bain-marie et incorporer rapidement à la crème de beurre. Mélanger 1 à 2 minutes avec un mixeur à la vitesse maximale. Etaler ensuite la crème de beurre sur le gâteau. **Conseil:** Il est également possible d'ajouter du chocolat noir et du chocolat au lait ou du praliné. Il est important d'ajouter ici au moins 125g de chocolat.

Ricetta

Ingredienti: Impasto	Farcia	Crema al burro adatta alla pasta di zucchero
250 g di burro morbido 150 g di zucchero 1 bustina di vaniglia 6 uova 1 pizzico di sale 500 g di farina 1 bustina di lievito per dolci 150 ml di latte	300 g di frutti di bosco (surgelati) 150 g di zucchero a velo 250 g di mascarpone 250 g di panna da montare all'occorrenza gelatina	1 bustina di preparato per budino alla vaniglia 500 ml di latte un po' di zucchero 250 g di burro (di cui metà freddo e l'altra metà un po' più morbido) 120 g di zucchero a velo 125 g di cioccolato bianco

Cottura: 170° C calore superiore/inferiore ca. 30-40 min



Impasto

- Sbattere le **uova** con il frustino elettrico ed infine aggiungere il **burro**, **lo zucchero**, **la vaniglia** ed il **sale**. Lavorare il tutto fino ad ottenere una massa cremosa.
- Mescolare **250 g di farina** con il **lievito**, aggiungere la massa con le uova e mescolare bene il tutto. Aggiungere alternatamente, un po' per volta, il **latte** e la **farina** rimanente, fino ad ottenere un impasto dalla consistenza cremosa e liquida.
- Dividere l'impasto così ottenuto in due stampi (riempiendoli a metà) e cuocere al forno a **170° C con calore superiore/inferiore per ca. 30-40 minuti**. Lasciare raffreddare e togliere la torta dallo stampo.

Farcia

- Montare la **panna** e lavorare il **mascarpone** insieme allo **zucchero a velo**.
- Scongellare i **frutti di bosco**, frullarli fino ad ottenere una purea ed aggiungere al **mascarpone**
- Aggiungere la **panna** montata (che dovrebbe avere una consistenza relativamente solida; all'occorrenza aggiungere la **gelatina**).
- Farcire le due metà della torta con la crema così ottenuta e posizionare una metà della torta sull'altra, prestando attenzione che le metà superiore venga posizionata in alto e quella inferiore in basso.

Crema al burro

- Preparare il budino alla **vaniglia**, mescolando il preparato della busta insieme al **latte** ed allo **zucchero**. Seguire le istruzioni indicate sulla confezione. Mettere il budino in una ciotola, mescolare per alcuni minuti, affinché si possa raffreddare un po' senza formare una pellicina ed infine lasciar raffreddare per 10 minuti.
- Mettere il **burro morbido (125 g)** in una ciotola ed aggiungere lo **zucchero a velo**, passandolo nel setaccio.
- Aggiungere in piccole porzioni il **burro rimanente e più freddo (125 g)** al budino raffreddato, utilizzando un robot da cucina oppure un frustino elettrico a velocità media. Il **burro** si deve fondere completamente nel budino.
- Ora aggiungere lentamente, un cucchiaino per volta, il budino al burro morbido, bianco e cremoso. Se il budino viene aggiunto troppo velocemente al **burro**, questo potrebbe cagliare.
- Far fondere il **cioccolato** a bagnomaria ed aggiungerlo rapidamente alla crema al burro. Lavorare il composto con il robot da cucina od il frustino elettrico a velocità massima per 1-2 minuti. Ricoprire la torta con la crema al burro. **Suggerimento:** è possibile aggiungere anche cioccolato leggermente amaro, al latte oppure nougat. E' importante aggiungere almeno 125 g di cioccolato.

Receta

Ingredientes: masa	Contenido	Crema de mantequilla adecuada para Fondant
250 g de mantequilla blanda 150 g de azúcar 1 paquetito de azúcar de vainilla 6 huevos 1 pizca de sal 500 g de harina 1 paquetito de polvo de hornear 150 ml de leche	300 g de mezcla de fresas (congeladas) 150 g de azúcar en polvo 250 g de mascarpone 250 g de nata batida Eventualmente de gelatina	1 paquetito de polvo de pudin de natilla 500 ml de leche Algo de azúcar 250 g de mantequilla (mitad en frío, mitad algo más suave) 120 g de azúcar en polvo 125 g de chocolate blanco

Hornear: 170° C de caldeo superior / inferior aprox. 30 a 40 min.



La masa

- Batir **huevos** con la batidora manual. Seguidamente **mantequilla**, **azúcar**, **azúcar de vainilla** y añadir y amasar cremosamente.
- Mezclar **250 g de harina** con **polvo de hornear**, añadirlo a la masa de huevos y remover bien. Ahora añadir alternando en porciones la **leche** y el resto de **harina**, hasta que la masa consiga una consistencia fina, cremosa.
- Distribuir la masa en ambos moldes (relleno con masa hasta la mitad respectivamente) y hornear a **170° C de caldeo superior / inferior de 30 a 40 min**. Aproximadamente. Dejar enfriar y dejar caer del molde

El relleno

- Revolver montando la **nata** cremosamente y **mascarpone** con **azúcar de polvo**
- Hacer puré fino de **moras descongeladas** y añadir al **Mascarpone**.
- Incorpore la **nata** (la masa debería tener una consistencia relativamente sólida, añadir eventualmente **gelatina**)
- Rellenar ambas mitades de tarta con la crema y colocar una encima de la otra. Aquí poner atención en que la mitad superior esté arriba y la inferior abajo.

La crema de mantequilla

- De **polvo de pudin de vainilla**, **leche** y **azúcar**, según instrucciones del paquetito, cocinar un pudin y añadir a una fuente mezcladora. Revolver en frío algunos minutos, para así evitar formación de piel. Dejar enfriar 10 minutos.
- Añadir la mitad suave de la **mantequilla (125 g)** a una fuente y **Azúcar de polvo**.
- Mezclar revolviendo el resto de la **mantequilla fría (125 g)** con la máquina de cocina, si bien con la batidora manual, a velocidad media en el pudin enfriado en porciones. La **mantequilla** tiene que fundirse completamente en el pudin.
- Mezclar el pudin lentamente a cucharadas en la **mantequilla** cremosa blanca. Si se mezcla el pudin demasiado rápido en la mantequilla, puede suceder, que ésta se corte.
- Fundir **chocolate** mediante baño María y añadirlo inmediatamente a la crema de mantequilla. Mezclar de 1 a 2 minutos a la velocidad máxima. Seguidamente. alisar la tarta con crema de mantequilla. **Consejo:** También es posible agregar chocolate negro y chocolate con leche o nuégado. Importante es, que como mínimo se añadan 125g de chocolate.

Рецепт

Ингредиенты: Тесто	Начинка	Масляный крем
250 г размягченного сливочного масла	300 г ягодного ассорти (глубокой заморозки)	1 упак. сухого ванильного пудинга
150 г сахара	150 г сахарной пудры	500 мл молока
1 упак. ванильного сахара	250 г сливочного сыра Маскарпоне	Немного сахара
6 яиц		250 г сливочного масла (половина твердого, вторая половина слегка размягченного)
Щепотка соли	250 г взбитых сливок	120 г сахарной пудры
500 г муки	При необходимости желатин	125 г белого шоколада
1 упак. разрыхлителя теста		
150 мл молока		

Выпекать: при 170° C в режиме верхнего/нижнего жара около 30–40 минут



Тесто

1. Яйца взбить ручным миксером. Затем добавить **сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль**, тщательно перемешать до получения кремообразной массы.
2. Смешать **250 г муки и разрыхлитель теста**, добавить в подготовленную яичную массу и хорошо размешать. Небольшими порциями добавлять по очереди **молоко** и оставшуюся **муку** до получения жидкой кремообразной массы.
3. Распределить тесто по обеим формам (заполнить каждую из форм примерно наполовину) и выпекать в духовке при температуре **170° C в режиме верхнего/нижнего жара около 30–40 минут**. Дать остыть и вынуть из формы.

Начинка

1. Взбить **сливки**. Перемешать **сыр Маскарпоне** с **сахарной пудрой**.
2. делать пюре из **оттаявших ягод** и добавить в сыр **Маскарпоне**.
3. Аккуратно вмешать **взбитые сливки** (необходимо добиться достаточно плотной консистенции, при необходимости добавить **желатин**).
4. Выложить крем на обе половины торта и соединить их. При этом верхнюю часть следует положить сверху, а нижнюю – снизу.

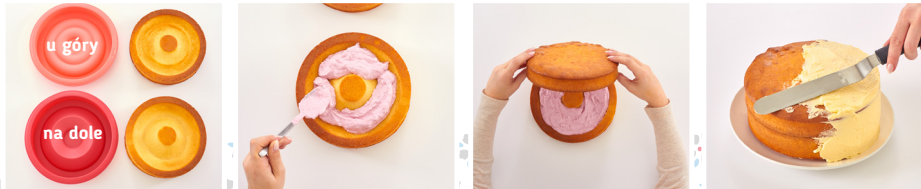
Масляный крем

1. Согласно инструкции, из **сухого порошка для пудинга, молока и сахара** сварить пудинг, вылить в большую чашу. Остудить, помешивая в течение нескольких минут во избежание образования корочки. Оставить на 10 минут остывать.
2. Размягченную часть **сливочного масла (125 г)** выложить в миску и добавить **сахарную пудру**.
3. Оставшуюся **твердую часть сливочного масла (125 г)** взбить при помощи кухонного комбайна или ручного миксера на средней скорости, небольшими порциями добавить в остывший пудинг. **Сливочное масло** должно полностью растаять в пудинге.
4. Медленно, ложка за ложкой смешать пудинг с мягким кремообразным сливочным маслом белого цвета. Если ввести пудинг в масло слишком быстро, он может свернуться.
5. **Шоколад** растопить на водяной бане и быстро добавить в масляный крем. В течение 1–2 минут взбивать на самой высокой скорости. Затем смазать торт масляным кремом. **Совет:** также можно использовать горький и молочный шоколад или нугу. Важно добавить не менее 125 г шоколада.

Przepis

Składniki: ciasto	Nadzienie	Krem maślaný do masy cukrowej
250 g miękkiego masła	300 g mieszanki jagód (mrożonej)	1 opakowanie waniliowego budyniu w proszku
150 g cukru	150 g cukru pudru	500 ml mleka
1 opakowanie cukru waniliowego	250 g sera Mascarpone	odrobina cukru
6 jajek	250 g śmietany kremówki ewentualnie żelatyna	250 g masła (połowa zimna, połowa bardziej miękka)
1 szczypta soli		120 g cukru pudru
500 g mąki		125 g białej czekolady
1 opakowanie proszku do pieczenia		
150 ml mleka		

Pieczenie: 170° C (górne i dolne podgrzewanie) około 30–40 minut



Ciasto

1. **Jajka** ubić ręcznym mikserem. Następnie dodać **masło, cukier, cukier waniliowy** oraz **sól** i mieszać aż do uzyskania kremowej konsystencji.
2. **250 g mąki** wymieszać z **proszkiem do pieczenia**, dodać do masy jajecznej i dokładnie wymieszać. Następnie dodawać porcjami na przemian **mleko** i resztę **mąki**, aż ciasto osiągnie niezbyt gęstą, kremową konsystencję.
3. Ciasto rozdzielić na obie formy do pieczenia (każdą wypełnić ciastem do połowy), piec w **temperaturze 170° C przy górnym i dolnym podgrzewaniu przez około 30–40 minut**. Pozostawić, aby ostygło, i wyjąć z formy.

Nadzienie

1. **Śmietanę** ubić na sztywno, dodać **serek Mascarpone** oraz **cukier puder** i mieszać aż do uzyskania kremowej konsystencji.
2. **Z rozmrożonych jagód** zrobić puree i dodać do **serka Mascarpone**.
3. Dodać **śmietanę** (masa powinna posiadać względnie sztywną konsystencję, ewentualnie można dodać **żelatynę**).
4. Obie połowy tortu wypełnić kremem i nałożyć na siebie. Należy przy tym uważać, aby górna połowa znalazła się na górze, a dolna na dole.

Krem maślaný

1. Z **waniliowego budyniu w proszku, mleka** oraz **cukru** ugotować budyń zgodnie z instrukcją na opakowaniu i przelać go do miski. Mieszać przez kilka minut, aby zapobiec powstaniu kożucha. Pozostawić na 10 minut do ostudzenia.
2. Miękką połowę **masła (125 g)** przełożyć do miski i dodać **cukier puder**.
3. Pozostałe **zimne masło (125 g)** dodawać porcjami do ostudzonego budyniu i mieszać ze średnią prędkością za pomocą robota kuchennego lub ręcznego miksera. **Masło** musi się całkowicie rozpuścić w budynie.
4. Budyń dodawać powoli łyżką do miękkiego, białego kremu maślanego i mieszać. Jeżeli budyń będzie zbyt szybko dodawany do masła, to masa może się zwarzyć.
5. **Czekoladę** rozpuścić w kąpieli wodnej i natychmiast dodać do maślanego kremu. Miksować na najwyższych obrotach przez 1–2 minuty. Następnie posmarować tort kremem maślanym. **Rada:** Można także dodać czekoladę półgorką lub mleczną albo nugat. Ważne jest, aby dodać co najmniej 125g czekolady.