

## Geburtstagstorte Herz

### Zutaten

Für 15-20 Personen

2 Springformen mit 24 cm Durchmesser  
Backpapier für die Böden  
Butter für die Ränder  
Dressiersack mit gezackter Tülle

Rahm-Garnitur:

5 dl Vollrahm  
200 g weisse Schokolade  
1 Päckchen Rahmhalter  
ca. 3 EL Grenadine-Sirup

Teig für zwei Kuchen:

400 g Butter, weich  
320 g Zucker  
1 Prise Salz  
8 Eier, zimmerwarm  
6 EL Kakaopulver  
500 g Mehl  
4 TL Backpulver  
1 dl Milch

Garnitur:

diverse Süssigkeiten  
Zuckerschlange, zu einer Masche drapiert



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Rahmmasse kühl stellen: ca. 4 Stunden

1. Rahm-Garnitur: Rahm erhitzen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, schmelzen lassen, gut verrühren. Die Masse auskühlen lassen. Zugedeckt ca. 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen. Vor dem Garnieren zusammen mit Rahmhalter und Sirup steif schlagen.
2. Kuchen: Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier nach und nach begeben und weiterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch begeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Halbieren.
3. In die vorbereiteten Formen geben, glattstreichen. Ober-/Unterhitze: Beide Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Kuchen tauschen. Umluft: Beide Kuchen im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen.
4. 5 Minuten stehen lassen, aus den Formen nehmen und auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.
5. Herz: Die beiden Kuchen gemäss Schnittmuster zuschneiden. Herz formen, Lücken mit etwas Kuchen auffüllen.

- Garnitur: Den Kuchen mit 2/3 der steif geschlagenen Rahmmasse bestreichen. Den Rest in einen Dressiersack füllen, dem Rand entlang Rosetten aufspritzen. Die vorbereitete Masche auf das Herz legen, mit den Süssigkeiten garnieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 544 kcal, 8g Eiweiss, 35g Fett, 50g Kohlenhydrate.