Schoko-Waldfrucht-Torte

Zutaten Boden für ein großes oder zwei kleine Herzen:

Zutaten Tortenboden:

200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
220 g	Mehl
40 g	Kakao
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz

Zutaten Ganache:

200 g	Kuvertüre
100 ml	Sahne

Zutaten Belag:

250 g	gemischte Früchte wie z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Blaubeeren
200 ml	roter Fruchtsaft
50 g	Zucker
1 Päckchen	Tortenguss
100 g	Mandeln

Die Herzbackformen gibt es unter: www.backdorf.de

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl und die restlichen Zutaten für den Boden unter die Masse rühren. Diese nun in die Backformen geben und nach Anleitung backen.

Ganache:
Sahne in einem Kochtopf aufkochen und die gehackte Kuvertüre unterrühren. (Tipp: Währenddessen können die Mandeln für den Belag geröstet werden)

Belag:
Die Hälfte der Ganache auf den Boden geben und mit den Früchten belegen.

Den Fruchsaft erhitzen. Zucker und Tortenguss vermischen und unter den kochenden Fruchtsaft rühren. Damit nun die Torte (Früchte) einstreichen.
Torte kühl stellen damit der Tortenguss fest wird.

Dann aus der Kühlung nehmen und aus der Form lösen. Mit der restlichen Ganache die Torte an der Seite einstreichen und mit den gerösteten Mandeln verzieren. Zum Schluss servieren und Genießen!

Im Holzbackofen:
Bei 210° C backen.
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C backen.
Backzeit ca. 30 Minuten kleines Herz.
Backzeit ca. 45 Minuten großes Herz.