



# Herztorte mit Himbeeren



## Zubereitung:

**1.** Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser ca. 8 Minuten sehr dickschaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Herzform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad oder Stufe 3 (Gas) ca. 25 Minuten backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

**2.** Die Walnüsse fein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Zucker sehr steif schlagen. Die gehackten Walnüsse und den Amaretto kurz unterrühren. Das Biskuitherz einmal waagrecht halbieren. 1/3 der Walnusssahne auf den unteren Boden geben und den oberen Boden auflegen. Die Torte mit der restlichen Walnusssahne rundherum bestreichen. Nach Belieben mit einem Zackenkamm das Herz verzieren. Himbeeren erst ca. 30 Minuten vor dem Servieren tiefgefroren auf das Herz geben. Mit Puderzucker bestäuben und mit Walnusskernen verzieren.

## Zutaten für 1 Portionen :

3 Eier  
90 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 EL Wasser  
100 g Mehl  
20 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
150 g kalifornische Walnusskerne  
500 g Schlagsahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 TL Zucker  
5 cl Amarettolikör

## Verzierung:

250 g Himbeeren, tiefgefroren  
2 EL Puderzucker  
50 g kalifornische Walnusskerne