

Zitronenmelisse trifft Himbeere und Eierlikör - Herztorte für mein Herzchen

Zutaten

Teig:

300 g Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Butter
Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Eigelb
2 EL Milch

Zitronenmelisse-Verpoorten-Creme:

450 ml Milch
40 g Stärke
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Blättchen von drei Rispen Zitronenmelisse

Belag:

400 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren

Guss bzw. Deko:

ca. 100 ml Wasser
1 TL Zucker
1 TL Stärke
Etwas Puderzucker
Einige Blättchen der Zitronenmelisse

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Den Zucker und das Salz in die Mulde geben. Nun das Ei auf den Zucker gleiten lassen. Die Butter in Stückchen auf den Rand setzen. Die abgeriebene Schale der Zitrone dazugeben. Und schließlich: Alle Zutaten gut vermischen.

Nun aus dem Teig ein Herz formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren und den Teig (vor allem die Ränder) damit bestreichen.

Nun die Verpoorten-Creme zubereiten: Dafür 400 ml der Milch erhitzen. Den Rest der Milch mit Stärke glattrühren. Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung unterrühren und zu Creme verarbeiten. Den Topf von der Herdplatte nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und die in Streifen geschnittenen Blättchen der Zitronenmelisse unterheben. Die Creme auf den vorbereiteten Teig streichen. Die Beeren vorsichtig waschen und abtupfen und herzförmig auf der Creme verteilen. Die Torte für ca. 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Zitronenmelisse trifft Himbeere und Eierlikör - Herztorte für mein Herzchen](#)

Zitronenmelisse trifft Himbeere und Eierlikör - Herztorte für mein Herzchen

Das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Die Stärke in etwas Wasser glattrühren und damit das Zuckerwasser zu einem Guss andicken. Die Beeren mit dem Guss bestreichen, damit diese schön glänzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisse-Blättchen dekorieren.

Die Torte noch warm servieren. Den Rest der Verpoorten-Zitronenmelisse-Creme dazu servieren.

Leser-Tipp

Lecker ist es auch, wenn die Zitronenmelisse-Blättchen kandiert werden und dann als Deko genutzt werden.

[Link zum Rezept: Zitronenmelisse trifft Himbeere und Eierlikör - Herztorte für mein Herzchen](#)