



Cœur d'Amour Torte

Limette | Himbeere | Kokos

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart "Vinile"](#)*, [Silikomart "Tortaflex"](#)*, [Silikomart "Cuoricino"](#)*,
Springform 18 cm ø

Proseccogelee mit Himbeeren

- 130 g Prosecco (alternativ Wein)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 30 g Zucker (bzw. nach Geschmack)
- 12 g Stärkemehl (z. B. Maizena)
- 12 g Zitronensaft
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 50 g gecrushte TK-Himbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Prosecco/Wein zusammen mit der Vanille in einen Topf geben. Zucker und Stärkemehl vermischen und in die Flüssigkeit rühren. Anschließend zum Kochen bringen, danach vom Herd ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine, die Himbeerstückchen und den Zitronensaft einrühren. Je nach Säure des Prosecco bzw. Weins kann nach Geschmack etwas Zucker ergänzt werden. Das Gelee in die "Tortaflex"-Silikonform füllen und einfrieren.

Himbeercreme

- 60 g Himbeerpüree
- 5 g Vanillezucker
- 70 g [Valhrona 'Inspiration Himbeere' Kuvertüre](#)*
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 110 g Sahne

Die Kuvertüre schmelzen und die Gelatine einweichen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen, diese dann zur Kuvertüre geben und mit dem Stabmixer durchpürieren. Dabei die Sahne hinzufließen lassen und einarbeiten. Sobald die Himbeercreme etwas abgekühlt ist, kann sie auf das angefrorene Proseccogelee verteilt werden. Die Einlage ist jetzt fertig und muss erneut eingefroren werden.

Limetten-Kokosteig

- 40 g weiche Butter
- 45 g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Limette
- 25 g Vollei
- 15 g Kokosraspeln
- 50 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 20 g Limettensaft
- 1 Ei Milch

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Butter, Zucker und Limettenabrieb cremig schlagen. Das Ei und die Kokosraspeln hinzufügen und weiter rühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch und dem Limettensaft unterrühren. Den Teig gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 18 cm Ø streichen und ca. 20 Minuten backen. Anschließend ganz abkühlen lassen.

Tränke

- 40 g Zucker
- 20g Limettensaft
- 20 g Wasser

Alle Zutaten zusammen in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Limetten-Frischkäsemousse

- 150 g Kokosmilch
- 70 g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Limette
- 5 Bl. (8,5 g) Gelatine
- 210 g Doppelrahm-Frischkäse
- Saft 1 Bio-Limette
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Limettenabrieb zum Kochen bringen, sogleich von der Hitze nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Kokosmilch auflösen. Den Frischkäse mit dem Limettensaft glattrühren und die Kokosmilch einrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Limetten-Kokoscreme ziehen.

Aufbau

Den Limetten-Kokosboden mit der Tränke bestreichen. Die Limetten-Frischkäsemousse in eine Mulde der Herz-Silikonform füllen. Danach die Mousse bis auf einen kleinen Rest in die "Vinile"-Silikonform füllen und die Form anschließend etwas schwenken, damit der Rand lückenlos benetzt ist. Die gefrorene Fruchteinlage ausformen und in die Mousse legen. Mit der restlichen Mousse bedecken und zum Schluss den getränkten Boden auflegen. Die Torte mit Folie abdecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

Schokoladenpfeil

- Zartbitterkuvertüre
- Tortenrand- oder Schokoladenfolie
- [Goldpuder](#)¹

Die zweiteilige Schablone herunterladen: [KLICK](#), ausdrucken, auf dünne Pappe kleben und sauber ausschneiden.

Die Kuvertüre [temperieren](#) und gleichmäßig, nicht zu dünn auf einen Streifen Folie streichen. Sobald die Schokolade matt wird und unempfindlich auf Fingerabdrücke, die Schablone auflegen und mit einem spitzen (Cutter)-Messer ausschneiden. Zur Sicherheit zwei bis drei Pfeile ausschneiden. Mit einem Blatt Backpapier oder Folie bedecken und mit einem Brett o. Ä. beschwert an einem kühlen Ort kristallisieren lassen. Vor der Verwendung können die Pfeile dann vorsichtig aus der Kuvertüre gelöst werden. Die am besten gelungenen Pfeilstücke mit Goldpuder bestreichen.

Mirror glaze

- 2 Blätter (3,4 g Gelatine)
- 40 g Milch
- 75 g Sahne
- 95 g Zucker
- 25 g [Glucosesirup](#)*
- 7 g Stärkemehl (z. B. Maizena)
- [rote Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. (*Kleiner Tipp: Die Farbe kontrolliere ich immer, indem ich die Glasur über einen weißen Gummischaber fließen lasse.*) Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem Stabmixer gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- weißes Velvetspray ([selbstgemacht](#) oder aus der [Spraydose](#)*)
- rote Mirror glaze s. o.

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray (**beachte Hinweise* unten*) besprayen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. vorher mit der flachen Hand darüberstreichen, um diesen zu entfernen.

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, sodass sie wieder flüssig wird. Anschließend auf ca. 28 Grad abkühlen lassen. Die Temperatur ist ein Richtwert! Da nur das Herz überzogen werden soll, darf die Mirror glaze ruhig ein wenig dickflüssiger als sonst sein. Das gefrorene Herz ausformen, etwas erhöht über einen Teller stellen und mit der Glasur übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und das Herz vorsichtig auf die Torte platzieren. Die Torte auftauen lassen.

Vor dem Servieren, die beiden Pfeilstücke in das Herz stecken. 

**Hinweise: Ich habe mein Velvetspray für diese Torte aus 100 g [Kakaobutter](#)* + 100 g weißer [Kuvertüre](#)* sowie fettlöslicher weißer Lebensmittelfarbe selbst hergestellt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprayed. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.*

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>