

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Frühling

.....

Für:

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

Schokoladeboden

.....

2 Eier

.....

100 G Zucker

.....

Vanillezucker

.....

MESSERSPITZE Zitronensalz

.....

40 ML Kaffee (heiß)

.....

40 G Kochschokolade

.....

1 EL Butter

80 G Weizenmehl

1 EL Kakao

1 PKG Backpulver

Grundcreme

500 G Topfen

500 ML Schlagobers

5 EL Staubzucker

1 PKG Vanillezucker

Schokoladecreme

1/3 Grundcreme

3 BLATT Gelantine

4 EL Milch (warm)

70 G Schokolade (geschmolzen)

Erdbeercreme

1/3 Grundcreme

3 BLATT Gelantine

100 G Erdbeeren (passiert)

Helle Creme

1/3 Grundcreme

3 BLATT Gelantine

4 EL Milch (warm)

Erdbeerspiegel

150 G Erdbeeren

2 EL Zucker

3 BLATT Gelatine

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Zitronensalz schaumig aufschlagen.
 2. Schokolade und Butter im heißen Kaffee auflösen und kurz überkühlen lassen. Dann die Schokomasse in die Eiermischung einrühren.
 3. Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.
 4. Masse in eine Tortenform Ø ca. 20cm füllen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
 5. Auskühlen lassen, dann in einen Tortenring geben.
1. Schlagobers aufschlagen und die restlichen Zutaten unterheben.
 2. Die Creme in 3 drei Teile aufteilen.
1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter mit der Milch auflösen, die helle Creme mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.
 2. Anschließend die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und kühl stellen.
1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter im aufgekochten Erdbeerpüree auflösen, überkühlen lassen und vorsichtig mit der Creme vermischen und als zweite Schicht auf die Torte streichen – wieder kühl stellen.
1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter in der Milch auflösen und mit der restlichen Creme vermischen.
 2. Diese als 3 Schicht auf die Torte streichen und kühl stellen.
1. Die passierten Erdbeeren erwärmen, Gelatine dazugeben und auf die Torte streichen.

2. Wenn die oberste Schicht fest ist, Torte nach Belieben mit Beeren, Blüten und Blättern verzieren.

TIPP: Wenn es mal schneller gehen soll, kann anstatt der 3 verschiedenen Cremes die Grundcreme allein auch verwendet werden.