



Erdbeer-Torte mit weißer Schokolade

Zeit gesamt
🕒 3h 35min

Zubereitungszeit
🕒 1h 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	200 g
Salz	0.25 TL
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	60 g
Erdbeeren	500 g
Zitronensaft	1 TL
Kuvertüre, weiß	130 g
Mascarpone	500 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apat	6.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Teller, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Backring, verstellbar, Tortenplatte

1. Vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

2. Biskuit

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und 1 TL Vanilleextrakt für etwa 10–15 Minuten weiß cremig. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, siebe es und hebe es unter die Eier-Zucker-Masse. Fülle den Teig in 4 Backringe mit jeweils 20 cm Durchmesser ein und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 18–20 Minuten.

Tipp: Falls du nur 1 Blech backen kannst, bereite den Teig in zwei Portionen zu und backe 2x2 Ringe. Wenn du die Eier nicht so lange aufschlagen kannst oder möchtest, gib etwas Backpulver zum Mehl oder verwende mein Backmehl.

3. Erdbeercreme

Gib 300 g Erdbeeren mit dem Zitronensaft in einen Topf, zerdrücke sie und lasse sie so lange einkochen, bis die Masse dickflüssig ist.

Tipp: Du kannst frische oder tiefgefrorene Erdbeeren verwenden.

Hacke in der Zwischenzeit 100 g weiße Kuvertüre. Nimm das Erdbeerpüree vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Erdbeerschokolade in

einen Teller um, sodass sie schnell abkühlt. Verrühre den Mascarpone mit 1 TL Vanilleextrakt und Puderzucker kurz cremig. Rühre die kalte Erdbeerschokolade ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle sie kurz in den Kühlschrank.

4. Erdbeerwürfel

Lege 4 Erdbeeren zur Dekoration beiseite. Entferne das Grün der übrigen Erdbeeren und schneide sie in feine Würfel.

5. Torte füllen

Löse die abgekühlten Biskuitböden aus den Tortenringen heraus und setze den ersten Boden auf einen Tortenretter. Fülle die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein. Spritze Erdbeercreme auf den ersten Boden und verstreiche sie glatt. Spritze darauf einen Ring aus Creme und gib ein Drittel der Erdbeerwürfel hinein. Lege den zweiten Tortenboden auf und fülle die Torte auf diese Art weiter. Setze den letzten Biskuitboden auf die Torte, achte dabei darauf, dass die Unterseite nach oben zeigt, damit du einen geraden und glatten Tortenabschluss hast. Setze einen Tortenring und nach Belieben auch eine Tortenfolie um den Rand und stelle die Torte abgedeckt für mindestens 2 Stunden kalt.

6. Dekoration

Entferne den Tortenring und streiche die Torte am Rand und an der Oberfläche mit etwas Creme glatt. Achte darauf, dass am Rand nicht zu viel Creme aufgetragen wird, sodass der Semi-Naked-Effekt noch erhalten bleibt, das heißt, die Tortenböden dürfen gerne noch zu sehen sein. Setze die Torte auf eine Tortenplatte und halbiere die Erdbeeren. Spritze mit der restlichen Creme ein paar Tupfen auf die Oberfläche der Torte, setze die halbierten Erdbeeren darauf und dekoriere das Ganze mit gehobelter weißer Kuvertüre. Stelle die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	493 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g