Weiße Schokotorte mit Erdbeeren

Zeit gesamt
4h 35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Schokolade, Weiß	350 g
Schlagsahne	500 g
Erdbeeren	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 100 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee mithilfe eines Schneebesens vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen und im Ofen für ca. 25 Min. backen. Auf einem Ofenrost auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.

2. 300 g Schokolade fein hacken. In einem Topf auf mittlerer Stufe Sahne erhitzen, Schokolade darin ca. 4 Min. schmelzen. Schokocreme min. 4 Std. kühl stellen.

3. Von der übrigen weißen Schokolade mit einem Messer Späne abziehen. Erdbeeren waschen, eine Handvoll beiseitelegen, Strunk der restlichen Erdbeeren entfernen und in Scheiben schneiden.

4. Schokocreme mit einem Schneebesen cremig schlagen. Biskuitboden mit der Hälfte der Schokocreme bestreichen und Erdbeerenscheiben darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden daraufsetzten und mit restlicher Schokocreme bestreichen. Nach Belieben Schokocreme in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf die Torte spritzen. Torte mit restlichen Erdbeeren und Schokospänen garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Schokocreme kannst du schon am Vortag vorbereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	279 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g