



SCHOKO-TÖRTCHEN MIT ERDBEER-CREME

Zutaten:

20er Springform

Schoko-Böden:

- 7 Eier
- 150 g Mehl
- 220 g Zucker
- 85 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 70 g flüssige Butter
- 60g Zartbitterschokolade
- 100g Raspelschokolade
- Etwas Kirschsafte oder Milch
-

Erdbeer-Buttercreme zum Füllen:

- 160g Eiweiß
- 290g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 500g weiche Butter
- 130g Puderzucker
- 120g Erdbeeren (TK oder frisch)
- 200g frische Erdbeeren

siehe Seite 2

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 40-45 min Backzeit

So geht's:

- 1** Die Böden:
Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß steif ist, den Zucker zugeben und nochmal richtig lange schlagen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und schmelzen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, dem Kakao, der flüssigen Butter und der geschmolzenen Schokolade vermengen, das Mehl mit Backpulver und der Stärke vermischen und ebenso dazu geben. Alles gut miteinander verrühren. Die Raspelschokolade untermischen und zuletzt vorsichtig den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Den Teig in zwei Formen (dann 160 Grad Umluft) oder auf 2 mal backen. Dafür ein Backpapier in eine 20er Springform spannen und die Hälfte des Teiges für 40-45 min backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Böden vollständig auskühlen lassen.

- 2** Die Füllungen:
Mit der Erdbeer-Buttercreme beginnen, dafür das Eiweiß in eine Schüssel geben (Schüssel sollte in eure Küchenmaschine passen), den Zucker hinzu und auf ein Wasserbad stellen. Dieses Wasserbad aufkochen lassen und dann auf mittlerer Stufe köcheln lassen, sodass sich das Eiweiß erwärmt (es darf nicht kochen, sonst gibts Rührei). Dabei immer umrühren. Solange rühren und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 60 Grad).





SCHOKO-TÖRTCHEN MIT ERDBEER-CREME

So geht's:

Zutaten:

Schoko-Swiss-Meringe Buttercreme
zum Einstreichen:

- 100g Eiweiß
- 170g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 300g weiche Butter
- 75g Puderzucker
- 120g Zartbitter Schokolade

Schokodrip:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 35 g Sahne
- 1 TL Butter
- rote oder rosa Lebensmittelfarbe
-

Deko:

- frische Beeren (Heidelbeeren,
Himbeeren und Erdbeeren)

2 Das Eiweiß vom Wasserbad nehmen und in der Rührmaschine kalt rühren (geht auch mit dem Handrührgerät). Ihr müsst dafür das Eiweiß solange aufschlagen, bis es Raumtemperatur hat, das dauert ca. 15-20 min. Ich lege dafür ein kaltes, nasses Küchentuch um die Rührschüssel, welches ich immer wieder erneuere. Das Eiweiß sollte beim Kaltrühren richtig schön steif werden.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine weitere Rührschüssel geben und mind. 8 Minuten lang rühren, bis die Butter weiß wird. Die Erdbeeren waschen, das grün entfernen und fein pürieren. Das Püree zur Butter geben und unterrühren. Dann das Eiweiß kurz unter die Butter rühren und kalt stellen.

Die zusätzlichen Erdbeeren waschen, klein schneiden und beiseite stellen.

Als nächstes die Schoko-Swiss-Meringue zubereiten: Wie schon bei der Erdbeer-Creme das Eiweiß auf dem Wasserbad erhitzen und mit dem Zucker verrühren, dann kaltrühren. Währenddessen die Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Wie vorher die Butter mit dem Puderzucker aufschlagen, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Zuletzt das steife Eiweiß kurz unterrühren und die Buttercreme bis zur weiteren Verwendung kühlen.

3 Die Torte zusammensetzen:
Die abgekühlten Böden begradigen und dann horizontal halbieren. Beide Buttercremes in Spritzbeutel füllen. Einen der Böden mit etwas Buttercreme auf die Kuchenplatte oder das Cake-





SCHOKO-TÖRTCHEN MIT ERDBEER-CREME

So geht's:

3 board "kleben", diesen mit Kirschsafte oder Milch bestreichen und am Rand einmal mit der Schoko-Swiss-Meringue entlang spritzen. In die Mitte großzügig die Erdbeer-Creme füllen und verteilen und $\frac{1}{2}$ der geschnittenen Erdbeeren darüber streuen. Den nächsten Boden darauf setzen und ganz leicht andrücken. Diesen wieder mit Saft tränken und wie gehabt füllen. Mit dem dritten Boden gleich verfahren und mit dem letzten Boden beenden. Diesen nochmal ganz leicht tränken.

Nun eine ganz dünnen Schicht der Schoko-Swiss-Meringue auf den obersten Boden und die Seiten des Kuchen geben und grob verteilen. Die Torte erstmal für 30-60 min kühlen. Großzügig weitere Schoko-Creme auf die Torte und an den Seiten aufgeben, diese immer wieder mit einem Teigspachtel glattziehen, ggf. erneut Creme auftragen, bis die Torte schön gleichmäßig eingestrichen ist. Die Böden dürfen gerne noch etwas durchscheinen, ist ja ein Naked-Cake. Nochmal 30-60 min kühlen.

4 Die Torte dekorieren: Für den Drip die weiße Schokolade klein hacken, in eine Schüssel geben und die Sahne in einem Topf erhitzen. Die heißen Sahne nun über die Schokolade gießen und solange rühren, bis sich die Schoki ganz aufgelöst hat. Währenddessen die Butter einrühren, sowie die Lebensmittelfarbe, bis ihr einen schönen Rosa-Ton habt.

Mit einem Teelöffel, einen Spritzbeutel oder einer Dosierflasche nun den Drip am Rand der Torte runterlaufen lassen sowie oben drauf verteilen. Die restliche Schoko-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Tülle spritzen und kleine Tupfen auf die Torte setzen. Die Beeren waschen und ebenfalls auf der Torte drapieren. Tipp: Bei den Erdbeeren lasse ich oft das grün dran und halbiere ein paar, das sieht besonders hübsch aus

