



Erdbeer-Schokotorte mit Biskuit

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

Zutaten 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den hellen Biskuit

3	Eier
100 g	Feinkristallzucker
50 g	Maisstärke
50 g	Glattes Weizenmehl
1 Prise	♦ Speisesalz jodiert
5 g	♦ Vanillezucker Bourbon

Für den dunklen Biskuit

3	Eier
40 g	Butter
25 g	Dunkle Schokolade
15 g	Puderzucker
50 g	Feinkristallzucker
50 g	Glattes Weizenmehl
5 g	Kakaopulver
5 g	♦ Vanillezucker Bourbon

Für die Erdbeer-Creme

60 g	Erdbeerpüree
30 g	Puderzucker
10 g	Joghurt
4 ml	Zitronensaft
160 g	Sahne
2 Stk.	Gelatine
10 g	♦ Vanillezucker Bourbon

Für das Schokoladenmousse

1	Eiweiß
60 g	Dunkle Schokolade
110 g	Sahne

- 1 Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- 2 Zunächst wird der helle Teig zubereitet. Hierfür die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Feinkristallzuckers, Maisstärke und Salz zu Schnee schlagen.
- 3 Eigelb mit Feinkristallzucker und Vanillezucker schaumig rühren, Weizenmehl unter die Eigelbmasse heben und Eischnee unterziehen.
- 4 Biskuit in eine gefettete Herz-Backform (16cm) füllen und bei 180 °C für 30 Minuten backen.
- 5 Das ausgekühlte Biskuit in der Mitte horizontal durchschneiden.
- 6 Für die den dunklen Biskuitteig die Eier trennen und das Eiweiß mit Feinkristallzucker und Salz zu Schnee schlagen.
- 7 Die zimmerwarme Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Eigelb nach und nach unterrühren.
- 8 Anschließend die aufgelöste Schokolade einrühren.
- 9 Mehl sowie Kakao unter die Buttermasse rühren und zum Schluss Eischnee unterheben.
- 10 Biskuit in die gefettete Herz-Backform füllen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
- 11 Beim ausgekühlten dunklen Biskuit die Haut von der Oberfläche abschneiden.
- 12 Für die Erdbeercreme die Sahne steif schlagen.
- 13 Gelatineblätter einweichen, ausdrücken und mit etwas Erdbeerpüree erwärmen, um sie aufzulösen.
- 14 Erdbeerpüree mit Puderzucker, Joghurt, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- 15 Gelatine unter die Erdbeer-Joghurtmasse heben und die geschlagene Sahne unterrühren.
- 16 Nun für das Schokoladenmousse das Eiweiß mit Feinkristallzucker zu Schnee schlagen.
- 17 Anschließend die Sahne steif schlagen.
- 18 Gelatineblätter einweichen, ausdrücken und in Kirschwasser und Kakaopulver erwärmen, um sie aufzulösen.
- 19 Gelatine unter Eischnee heben, die flüssige Schokolade unterziehen und die geschlagene Sahne unterheben.
- 20 Zuletzt wird die Torte zusammengesetzt. Für die erste Schicht einen hellen Biskuitboden in die Herzform legen und die Erdbeercreme darauf streichen.

20 g Feinkristallzucker
1 Stk. Gelatine
5 g Kakaopulver
5 ml Kirschwasser

Für das Topping

70 g Erdbeerkonfitüre
500 g Frische Erdbeeren
1 Pkg. Tortengelee

- 21 Anschließend das dunkle Biskuit darauf legen, mit Schokomousse bestreichen und mit hellem Biskuit abdecken
- 22 Die Torte für 6 Stunden abkühlen lassen.
- 23 Danach mit Erdbeermarmelade bestreichen und die halbierten Erdbeeren auflegen.
- 24 Das Tortengelee nach Packungsanleitung herstellen und über die Erdbeeren pinseln.

