

# Erdbeer-Schoko-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.



## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Tortenring (Ø 28 cm) bereitstellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

## 2 Tortenboden:

Für den Boden Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Springformrand darumlegen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 15 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

### Tortenring:

### Tortenboden:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Dr. Oetker Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 75 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser, kalt

### Biskuit:

- 3 Eier
- 1 Stk. Eiweiss
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 10 g Kakaopulver

### Zum Bestreichen:

- 2 EL Erdbeerkonfitüre

### Schoko-Crème:

- 2 Blätter Dr. Oetker Gelatine
- 2 dl Rahm
- 50 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Dr. Oetker Dessert Sauce
- Schokolade

### Erdbeerfüllung:

- 8 Blätter Dr. Oetker Gelatine
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 500 g Magerquark
- 2 EL Zitronensaft
- 3 dl Rahm

### Garnitur:



Springform entfernen und Boden auf einem Gitter erkalten lassen. Springform reinigen, fetten und bemehlen.

1 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell  
100 g Erdbeeren

### 3 Biskuit:

Eier und Eiweiss in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin- Zucker langsam einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Epifin und Kakaopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Masse in der vorbereiteten Springform glatt streichen und im unteren Teil des Backofens ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen. Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

### 4 Schoko-Crème:

Tortenboden auf eine Platte legen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Den Biskuitboden darauflegen. Gelatineblätter nach Packungsanleitung einweichen. Rahm mit Zucker und Kakaopulver steif schlagen. Gelatineblätter auflösen, mit der Dessertsauce mischen und nochmals ein wenig erwärmen, dann die Masse unter den Rahm rühren. Crème auf das Biskuit streichen und mit dem restlichen Biskuit bedecken und leicht andrücken. Einen Tortenring (Ø 28 cm) so um die Torte legen, dass rundherum zwischen Torte und Ring 1 cm frei bleibt.

### 5 Erdbeerfüllung:

Gelatineblätter nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, pürieren und mit Zucker, Finesse, Quark und Zitronensaft mit einem Schwingbesen mischen. Rahm steif schlagen. Gelatineblätter auflösen. Mit 4 Esslöffeln Quarkmasse mischen, nochmals ein wenig erwärmen und mit der übrigen Quarkmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Rahm vorsichtig unterrühren. Füllung in den Tortenring geben, dabei auch den Zwischenraum vollständig ausfüllen und glatt streichen. Torte ca. **4 Stunden** kalt stellen.

### 6 Garnitur:

Rahm steif schlagen und damit die Torte verzieren. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Erdbeeren kurz darin tauchen und beliebig auf der Torte verteilen.

