

Erdbeer-Schichttorte

Kuchen & Gebäck

Früchte

Frühling

Gartenparty

Geburtstag

Kuchen

Muttertag

Obst



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Erdbeer-Schichttorte den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit Thea im Topf bei geringer Hitze schmelzen.

Zucker und Eier mit dem Mixer hellcremig aufschlagen. Geschmolzene Schokoladen-Thea unterrühren.

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit der Milch kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Kuchen auskühlen lassen.

Frischkäse und Staubzucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Rama Cremefine mit Vanillezucker mit dem Mixer steif schlagen. Portionsweise unter den Frischkäse heben. Creme bis zu Verwendung kalt stellen. Erdbeeren putzen, etwa die Hälfte in Scheiben schneiden.

Ausgekühlten Boden in 2 gleich große Teile schneiden. Auf den unteren Boden die Creme in Tupfen bis fast an den Rand aufspritzen oder alternativ zum Spritzbeutel mit dem Löffel aufstreichen. Mit Erdbeerscheiben belegen.

Auf den oberen Boden die Creme mittig aufstreichen, einen Rand von ca. 2 cm aussparen. Auf den Rand Tupfen spritzen. Beide Böden zusammensetzen und die Erdbeer-Schichttorte obenauf mit Erdbeeren dekorieren. Nach Belieben kühlen.

Erdbeer-Schichttorte mit einem großen Messer in Stücke schneiden.

Zutaten

Zutaten für ca. 20 Portionen

100 g Zartbitterschokolade

300 g Thea (zimmerwarm)

300 g Kristallzucker

6 Eier

300 g Mehl

100 g gemahlene
Haselnüsse

2 TL Backpulver

1 Prise Jodsalz

150 ml Milch

300 g Frischkäse
Doppelrahmstufe

50 g Staubzucker

400 g Rama Cremefine zum
Aufschlagen 19% Fett

2 Päckchen Vanillezucker

500 g Erdbeeren (möglichst
kleine)

Backpapier