

0.0
alle GUTE 32 ZUM
MoTre
© Schilchegger Andrea

Dauer: Aufwändig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Andrea Schilchegger

# Zutaten

Schokoladeboden		
2	Eier	
100 G	Zucker	
	Vanillezucker	
MESSERSPIT	Z⊠itronensalz	
40 ML	Kaffee (heiß)	
40 G	Kochschokolade	
1 EL	Butter	

80 G	Weizenmehl
1 EL	Kakao
1 PKG	Backpulver
Grundcreme	
500 G	Topfen
500 ML	Schlagobers
5 EL	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
Schokoladecrer	me
1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine
4 EL	Milch (warm)
70 G	Schokolade (geschmolzen)
Erdbeercreme	
1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine
	Erdbeeren (passiert)
Helle Creme	
1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine

••••••••••••
Milch (warm)
Erdbeeren
Zucker
Gelantine

## Zubereitung

### Schokoladeboden

- 1. Eier, Zucker, Zitronensalz schaumig aufschlagen.
- 2. Schokolade und Butter im heißen Kaffee auflösen und kurz überkühlen lassen. Dann die Schokomasse in die Eiermischung einrühren.
- 3. Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.
- **4.** Masse in eine Tortenform Ø ca. 20cm füllen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
- 5. Auskühlen lassen, dann in einen Tortenring geben.

#### Grundcreme

- 1. Schlagobers aufschlagen und die restlichen Zutaten unterheben.
- 2. Die Creme in 3 drei Teile aufteilen.

#### Schokoladecreme

- 1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter mit der Milch auflösen, die helle Creme mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.
- 2. Anschließend die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und kühl stellen.

#### **Erdbeercreme**

1.

Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter im aufgekochten Erdbeerpüree auflösen, überkühlen lassen und vorsichtig mit der Creme vermischen und als zweite Schicht auf die Torte streichen – wieder kühl stellen.

### Helle Creme

- Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter in der Milch auflösen und mit der restlichen
  Creme vermischen.
- 2. Diese als 3 Schicht auf die Torte streichen und kühl stellen.

# Erdbeerspiegel

- 1. Die passierten Erdbeeren erwärmen, Gelatine dazugeben und auf die Torte streichen.
- 2. Wenn die oberste Schicht fest ist, Torte nach Belieben mit Beeren, Blüten und Blättern verzieren.

TIPP: Wenn es mal schneller gehen soll, kann anstatt der 3 verschiedenen Cremen die Grundcreme allein auch verwenden werden.