

Kuchen und Gebäck

Erdbeer - Stracciatella - Torte

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 125 g Puderzucker
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 750 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 ml Joghurt
- 1 Pck. Vanille - Saucenpulver, ohne kochen
- 6 Bl. Gelatine
- 30 ml Zitronensaft
- 4 EL Erdbeermarmelade
- 100 g Schokoladenraspel
- 1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

- Eier trennen, Eiweiß schaumig schlagen dabei nach und nach den Puderzucker dazu geben. Eiweiß so lange schlagen bis es cremig ist. Nach und nach die Eigelb hinzufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und langsam in die Masse einrieseln lassen. Anschließend den Teig gut vermischen. Teig in eingefettete, eventuell mit Backpapier ausgelegte, Springform füllen und bei 200°C Ober/Unterhitze oder 175°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Anschließend den Tortenboden auskühlen lassen.
- Gelatine im kalten Wasser 5 - 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermengen und unter Rühren das Soßenpulver dazu geben. Sahne mit dem Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
- Den Zitronensaft in einem Topf erwärmen und die gequollene Gelatine hinzugeben. Rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Die geschlagene Sahne unter die Joghurtmasse heben und die Schokosplitter hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen. Gelatine zur Creme geben und unterrühren.
- 500g der Erdbeeren klein schneiden und unter die Joghurtcreme heben.
- Den Tortenboden mit der Erdbeermarmelade bestreichen und anschließend die Erdbeer-Joghurt-Creme darüber geben und glatt streichen. Nun die restlichen Erdbeeren halbieren und darauf verteilen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Torte geben.
- Torte mind. 3 Stunden kalt stellen.

Eindeutige ID: #1048

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:11