

## ERDBEER BROWNIE TORTE / INTERSPAR #28



### - ANZEIGE -

Super leckere, saftige Brownie Torte mit Erdbeere. Der Boden besteht aus einem schnellen Rührteig mit Zartbitterschokolade und Mandeln. Darauf folgt eine nicht zu süße Creme aus Quark, Sahne und Vanille. Abgeschlossen wird die Torte mit frischen Erdbeeren. Perfekt auf jeder Sonntags Kaffeetafel!



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

### VORBEREITUNG

Stelle einen Tortenring auf 26 cm Ø ein und setze ihn auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Backofen auf 170°C O/U vor.

### BROWNIE

Schmelze die Butter und die Schokolade in einem Topf bei geringer Hitze. Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre die lauwarmer Schokoladenbutter ein. Mahle die Mandeln und rühre sie gemeinsam mit den restlichen Zutaten in den Teig ein. Fülle den Teig in die Form, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten – bei der Stäbchenprobe soll er noch etwas feucht und matschig sein. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn komplett abkühlen. Setze ihn danach auf eine Tortenplatte und löse den Backring mithilfe eines Backformmessers.

### CREME

Schlage alle Zutaten miteinander steif.

### FERTIGSTELLEN

Streiche die Creme auf den Brownie – lasse dabei einen etwa 2 cm Rand frei. Entferne das Grün der Erdbeeren. Viertel anschließend die Erdbeeren und verteile sie auf der Creme. Verziere die Torte nach Belieben mit Minzblättern.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Schneide und lege die Erdbeeren erst kurz vor dem Verzehr auf die Torte, oder besprühe die Erdbeeren mit Tortenguss-Spray. Bepinsele sie alternativ mit warmer Marmelade oder Tortenguss.

### BROWNIE:

- 150 g** Zartbitterschokolade
- 200 g** Butter
- 40 g** Kakao
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 200 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln

### QUARSAHNECREME :

- 200 g** Sahne
- 250 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5 TL** San-apart

### ZUM FERTIGSTELLEN:

- 500 g** Erdbeeren (frisch)
- 5** Minze (Blätter)