

MUTTERTAGSTORTE MIT ERDBEEREN / DRIP CAKE



Erdbeertorte zum Muttertag: Diese Torte ist wirklich einfach gemacht und sieht wunderschön aus. Im Inneren befindet sich ein lockerer Rührteig mit Schokolade und Tonka Wonka (Tonkabohne). Geschichtet wird dieser nach dem Backen mit einer leckeren Erdbeer-Frischkäse-Sahnecreme, welche aber auch mit Quark zubereitet werden kann. Die frischen Erdbeeren in der Torte sorgen nochmal für eine leckere, saftig frische Note. Glattgestrichen wird die Torte mit einem Drip (Schokoladen Soße) überzogen. Frische Erdbeeren dienen ebenfalls auf der Torte nochmals als Dekoration. Die perfekte Torte in der Erdbeersaison, zum Muttertag, für die Familie, als Geburtstagskuchen, Baby Shower Torte und die Sonntagstafel.



Zubereitungszeit
70 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Schlage einen Backring mit 24 cm Ø in Backpapier ein und stelle ihn auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

SCHOKOLADENTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka 4-5 Minuten weißcremig. Mahle oder reibe in der Zwischenzeit die Mandeln fein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao. Hebe nun bei niedriger Stufe die Buttermilch (oder den Ayrán) und das Sonnenblumenöl in die Eiermasse unter. Siebe die Mehlmischung zum Teig und hebe sie ebenfalls gemeinsam mit den Mandeln in den Teig unter. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange rührst, da er sonst an Volumen verliert und innen speckig werden kann. Fülle den Teig in den vorbereiteten Backring und streiche ihn leicht am Rand hoch. So backt er später gleichmäßiger. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 50-53 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen. Entferne dann erst den Tortenring mit einem Tortenringmesser.

ERDBEERCREME

Lasse die Erdbeeren auftauen, wenn du tiefgefrorene verwendest. Püriere sie und koche sie anschließend in einem Topf bei mittelhoher Hitze solange ein, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Lasse das Erdbeerpüree dann vollständig abkühlen. Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz cremig. Gib auch das Erdbeerpüree dazu und rühre es ein. Füge dann langsam die Sahne hinzu und schlage die Creme mit dem Sanapart steif.

TORTE FÜLLEN

Schneide den Boden 2 Mal waagrecht durch. Entferne den Strunk der Erdbeeren und achtele sie. Lege den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter und stelle einen Tortenring außen herum. Gib nun etwas Creme auf den Boden und verstreiche sie. Verteile etwa die Hälfte der Erdbeeren darauf. Bedecke die Erdbeeren mit etwas Creme und lege den nächsten Boden auf. Fülle so nun die Torte- behalte dabei etwa 1/3 der Creme zum Glattstreichen übrig. Stelle diese und auch die Torte abgedeckt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Entferne den Tortenring und streiche die Torte außen und oben glatt. Dabei solltest du etwa 100 g für die Deko übriglassen.

SCHOKOLADENTEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Tonka Wonka
- 130 g Mandeln
- 260 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 40 g Kakao
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl

ERDBEERCREME:

- 600 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 750 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 750 g Sahne
- 18 TL San-apart

ZUM FÜLLEN:

- 400 g Erdbeeren (frisch)

SCHOKOLADENDRIP:

- 90 g Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade
- 10 g Kokosöl

DEKORATION:

MUTTERTAGSTORTE MIT ERDBEEREN / DRIP CAKE



Benutze zum glattstreichen Ganaching Boards, damit bekommst du die Torte einfach und schnell glatt.



Friere die Torte nun für etwa 30 Minuten ein.

- 150 g** Erdbeeren (frisch)
- 1** Rosmarin

SCHOKOLADENDRIP

Koche die Sahne in einem Topf kurz auf. Hacke in der Zwischenzeit die Schokolade klein und rühre sie gemeinsam mit dem Kokosöl in die Sahne ein. Lasse den Drip lauwarm abkühlen. Lasse die Schokosoße nun mit einem Löffel, oder in einen Spritzbeutel (oder eine Dekorierflasche) gefüllt an der Torte herunterlaufen. Du kannst an der Rückseite der Torte kontrollieren, ob der Drip gut klappt und die Temperatur erreicht ist. Er sollte herunterlaufen und etwa auf halber Strecke festwerden.

DEKO

Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle und spritze kleine Tupfen auf die Oberseite der Torte. Entferne das grün der Erdbeeren, halbiere sie und setze sie als Dekoration auf die Torte. Dekoriere die Torte mit Rosmarin fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!