

ERDBEER-STRACIATELLA-TORTE



Erfrischende Erdbeer-Straciatella-Torte mit Wiener Boden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG WIENER BODEN

Den Wiener Boden am besten am Vortag herstellen. Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Packpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt auf 45°C erhitzen und dabei langsam rühren. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood Cooking Chef) oder in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Eiermasse 2 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe gerührt. Die Zitronenschale hinzufügen und die Eiermasse nun bei mittelhoher Geschwindigkeit wieder auf ca. 20/21 °C kalt rühren. Dieser Vorgang kann 10-15 Min. dauern. Dadurch wird die Eiermasse stabil. Mehl und Stärke mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben (melieren). Butter in einem Topf erhitzen. Eine kleine Menge Wiener Masse zur Butter in den Topf geben und glatt rühren, danach die Buttermasse unter die restliche Wiener Masse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für 10 Min. backen. Anschließend den Ofen auf 160 °C herunter schalten und den Teig weitere 25-30 Min. backen. Nach dem Backen mit einem Tortenringmesser vom Backrahmen lösen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach mithilfe eines Tortenretters auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und komplett erkalten lassen. Am nächsten Tag einmal halbieren.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

300 g Erdbeeren pürieren. Mit Puderzucker und Agartine in einem kleinen Topf vermischen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen und anschließend kurz abkühlen lassen, bis es lauwarm ist. In der Zwischenzeit die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Sahne mit Sanapart steif schlagen. Quark und Frischkäse ebenfalls mit Sanapart verrühren. 2-3 EL Joghurtquark in das lauwarme Erdbeerpüree mischen. Erdbeerpüree nun mit dem Joghurtquark verrühren und Sahne unterheben. Die Schokoladenspäne in die Creme einrühren.

TORTE BEFÜLLEN

Einen Tortenring um den Wiener Boden legen. Etwa 1/3 der Creme darin verteilen und mit den Erdbeerstücken belegen, mit etwas Creme bestreichen. Zweiten Wiener Boden aufsetzen und mit der restlichen Creme bedecken und verstreichen. Im Kühlschrank abgedeckt mind. 3-5 Stunden kühlen. Gerne auch über Nacht.

WIENER BODEN:

- 6** Eier (Größe M)
- 200 g** Zucker
- 1** Zitrone (Abrieb)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Mehl
- 75 g** Speisestärke
- 75 g** Butter

FÜLLUNG:

- 500 g** Erdbeeren
- 100 g** Puderzucker
- 1** Agartine
- 6** Gelatine
- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart (für die Sahne)
- 300 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 100 g** Raspelschokolade
- 5 TL** San-apart (für die Quarkmasse)

DEKO:

- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 6** Erdbeeren

ERDBEER-STRACIATELLA-TORTE



Tortenrahmen lösen. Die Creme am Rand der Torte nochmals mit einer Palette glatt streichen, so dass der Rand gut mit der Creme bestrichen ist. Den Rand der Torte mit den restlichen Schokoladenraspeln bekleben.

Die Kuvertüre hacken und temperieren. Dafür 2/3 der Kuvertüre in ein Wasserbad stellen. Das Wasser hatte ich vorher aufgekocht, den Herd ausgeschaltet und dann die Schale ins Wasserbad gestellt. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, hat sie eine Temperatur von ca. 50 °C. Nun die Kuvertüre aus dem Wasserbad heraus nehmen und das restliche Drittel einrühren. Sobald dieses geschmolzen ist, hat die Kuvertüre die perfekte Temperatur von ca 29-30 °C.

Erdbeeren halbieren und mit der Kuvertüre übergießen. Die Erdbeerhälften auf die Torte setzen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3