ERDBEER-TORTE ZUM MUTTERTAG / SEMI NAKED CAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #60



- ANZEIGE -

Du möchtest deiner Mama zum Muttertag eine Freude machen? Diese schokoladige Erdbeertorte ist da genau das richtige. Der dunkle Biskuit wird mit einer Mascarpone Sahne Creme mit weißer Schokolade und frischen Erdbeeren gefüllt. Der Semi-Naked-Effekt sorgt für eine schöne Optik und ist dabei ganz einfach zu machen. Die Torte passt aber auch auf jedes Kuchenbuffet und jede Geburtstagsfeier.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
1.25 Stunden	**18 Minuten**	**180 °C O/U**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle 4 Backringe auf zwei mit Backfolie belegte Lochbleche.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 10–15 Minuten weiß cremig. Vermische das Mehl mit dem Kakao, siebe es und hebe es unter die Eier-Zucker-Masse. Fülle den Teig in die Backringe ein und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 18–20 Minuten.

Tipp: Falls du nur 1 Blech backen kannst, bereite den Teig in zwei Portionen zu und backe 2x2 Ringe. Wenn du die Eier nicht so lange aufschlagen kannst oder möchtest, gib etwas Backpulver zum Mehl oder verwende mein Backmehl.

ERDBEERCREME

Entferne das Grün der Erdbeeren und gib sie mit dem Zitronensaft in einen Topf, zerdrücke sie und lasse sie so lange einkochen, bis die Masse dickflüssig ist. Hacke in der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre. Nimm das Erdbeerpüree vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Erdbeerschokolade in einen Teller um, sodass sie schnell abkühlt. Verrühre den Mascarpone mit dem Vanilleextrakt und Puderzucker kurz cremig. Rühre die kalte Erdbeerschokolade ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle sie kurz in den Kühlschrank.

Tipp: Du kannst frische oder tiefgefrorene Erdbeeren verwenden.

ERDBEERWÜRFEL

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Würfel.

BISKUIT:

- [ ] **8** Eier
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **60 g** Kakao

ERDBEERCREME:

- [ ] **300 g** Erdbeeren
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)
- [ ] **100 g** weiße Kuvertüre
- [ ] **500 g** Mascarpone
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **6.5 TL** San-apart

ERDBEERWÜRFEL:

- [ ] **200 g** Erdbeeren

DEKORATION:

- [ ] **4** Erdbeeren
- [ ] **30 g** weiße Kuvertüre

ERDBEER-TORTE ZUM MUTTERTAG / SEMI NAKED CAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #60

TORTE FÜLLEN

Löse die abgekühlten Biskuitböden aus den Tortenringen heraus und setze den ersten Boden auf einen Tortenretter. Fülle die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein. Spritze Erdbeercreme auf den ersten Boden und verstreiche sie glatt. Spritze darauf einen Ring aus Creme und gib ein Drittel der Erdbeerwürfel hinein. Lege den zweiten Tortenboden auf und fülle die Torte auf diese Art weiter. Setze den letzten Biskuitboden auf die Torte, achte dabei darauf, dass die Unterseite nach oben zeigt, damit du einen geraden und glatten Tortenabschluss hast. Setze einen Tortenring und nach Belieben auch eine Tortenfolie um den Rand und stelle die Torte abgedeckt für mindestens 2 Stunden kalt.

DEKORATION

Entferne den Tortenring und streiche die Torte am Rand und an der Oberfläche mit etwas Creme glatt. Achte darauf, dass am Rand nicht zu viel Creme aufgetragen wird, sodass der Semi-Naked-Effekt noch erhalten bleibt, dass heißt, die Tortenböden dürfen gerne noch zu sehen sein. Setze die Torte auf eine Tortenplatte und halbiere die Erdbeeren. Spritze mit der restlichen Creme ein paar Tupfen auf die Oberfläche der Torte, setze die halbierten Erdbeeren darauf und dekoriere das Ganze mit der gehobelten weißen Kuvertüre. Stelle die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!