

## Schwarzwälder Erdbeertorte

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

400 g Erdbeeren  
50 g Vollmilchschokolade  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zucker  
2 EL Kirschwasser

### Außerdem:

6 EL Kirschwasser  
250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Vollmilchschokolade  
350 g Erdbeeren



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Füllung:** Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade in kleine Stücke hacken oder mit einem Sparschäler in Späne hobeln. Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Zucker steif schlagen. Kirschwasser kurz unterrühren. Die Hälfte der Sahne mit der Schokolade

vermischen, unter die andere Hälfte die Erdbeerstücke heben.

**5.** Den unteren Boden mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken und die Erdbeersahne darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken. Die Schokoladensahne darauf verstreichen. Den letzten Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken.

**6. Verzieren:** Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte einstreichen. Die Schokolade mit einem Sparschäler zu Spänen hobeln und mit Hilfe einer Teigkarte am Rand der Torte verteilen. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und dekorativ auf der Torte verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 19 g, Kh: 27 g, kJ: 1.270, kcal: 303

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**