

# Erdbeer-Sekt-Torte

Unsere leckere und sahnige Erdbeer Sekt Torte ist zur Erdbeerzeit besonders beliebt und schmeckt allen Sektliebhabern.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Erdbeer-Belag:

500 g Erdbeeren

### Rote Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

90 g Puderzucker

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

250 g kalte Schlagsahne

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

### Helle Creme:

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

60 g Puderzucker

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

350 g kalte Schlagsahne

## Wie backe ich eine Erdbeer-Sekt-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

- 3 Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Erdbeer-Belag zubereiten:**  
Erdbeeren waschen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und zum Verzieren beiseitelegen. 150 g Erdbeeren klein würfeln und auf dem Boden verteilen.
- 5 **Rote Creme zubereiten:**  
Übrige Erdbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben, mit dem Sekt unter das Püree rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 2 EL Erdbeerpüree mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben und mit Back- & Speisefarbe rot einfärben.
- 6 **Helle Creme zubereiten:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben und mit dem Sekt verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst 2 EL des Sekts mit Hilfe eines Schneebesens unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Mischung unter den restlichen Sekt rühren und sofort die Sahne unterheben. Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme darauf geben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht (nicht glatt streichen). Die Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 Vor dem Servieren den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Erdbeerscheiben mit dem Stängelansatz nach unten rundherum an die Erdbeer-Sekt-Torte andrücken.

