



# Erdbeerblüten-Schachbrett-Torte

Schichttorte aus Biskuitteig, Streuselteig, Rhabarber und Erdbeeren

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
140 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g weiche Butter  
etwa 1 EL Wasser

### Rhabarberfüllung:

750 g Rhabarber  
etwa 5 EL Zucker  
200 ml Wasser  
3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

### Sahnefüllung:

500 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

175 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich  
250 g Erdbeeren  
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

## 1 Vorbereiten:

Springformboden 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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkaltenen Springformboden fetten und den Springformrand darumstellen.

**3 Streuselteig:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Springformboden zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 17 Minuten**

Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Rhabarberfüllung:**

Rhabarber putzen, aber nicht abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit **2 EL Zucker** und **100 ml Wasser** weich dünsten. Tortenguss mit **2 EL Zucker** und **100 ml Wasser** anrühren und in die kochende Rhabarbermasse einrühren. Alles einmal aufkochen, evtl. noch mit Zucker abschmecken und dann in einer Schüssel erkalten lassen.

**5** Mitgebackenes Backpapier vom Biskuitboden abziehen und einmal waagrecht durchschneiden. Mit runden Ausstechern und/oder Schüsseln (Ø etwa 5, 12 und 18 cm) aus jedem Boden 3 Kreise ausstechen bzw. ausschneiden, so dass 4 Ringe entstehen.

**6** Den Streuselboden auf eine Platte legen und mit etwa 4 EL Fruchtaufstrich bestreichen. Den äußeren und übernächsten Biskuitring auflegen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. In den Ringen knapp 1/3 der Rhabarbermasse glatt streichen.

**7 Sahnefüllung:**

Sahne mit Gelatine fix und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen. Etwa 1/3 der Sahne auf dem unteren Boden verstreichen. Als nächstes den zweiten und mittleren Biskuitring auflegen und gut die Hälfte der übrigen Rhabarbermasse darin glatt streichen. Ein weiteres Drittel Sahne darauf verstreichen. Wieder einen äußeren und den übernächsten Biskuitring auflegen und übrige Rhabarbermasse darin glatt streichen. Übrige Sahne darauf verstreichen und die beiden letzten Biskuitringe darauf bröseln. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

### 8 Verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Tortenring entfernen und die Marzipan-Decke über die Torte legen. Übrigen Fruchtaufstrich aufkochen, etwas einkochen lassen und die gesamte Marzipan-Decke damit bepinseln. Mit einem spitzen Messer die Marzipan-Decke so einschneiden, dass 8 Tortenstücke entstehen und ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt (Abb. 1). Die Spitzen von der Mitte heraus so umbiegen, dass diese auf dem Rand liegen und aussehen wie "Blütenblätter". Die Mitte dachziegelartig mit den Erdbeerscheiben belegen und die Torte servieren.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man max. am Vortag zubereiten oder den Biskuitboden einfrieren.