

Fürst-Pückler-Torte

Eine cremige Torte mit schokolierten Früchten für die sommerliche Kaffeetafel.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver

Joghurt-Creme:

200 g kalte Schlagsahne
500 g Joghurt mit Vanille-Geschmack
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker

Erdbeer-Creme:

200 g kalte Schlagsahne
100 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale Himbeer-Johannisbeer
3 EL Zucker
500 g Dickmilch
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Außerdem:

3 EL Whiskey oder Apfelsaft
200 g kalte Schlagsahne

Schokoladen-Früchte:

100 g Erdbeeren
100 g rote Johannisbeeren
50 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser 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 und Puddingpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das Gebäck mit dem Backpapier erkalten lassen.



- 3 Boden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Whisky oder Saft tränken. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Joghurt-Creme zubereiten:**

Sahne steif schlagen. Joghurt in eine Rührschüssel geben. 3 Btl. Gelatine fix mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker einrieseln lassen und die Sahne vorsichtig unterheben. Joghurt-Creme auf den Boden geben, gleichmäßig verstreichen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest wird.
- 5 **Erdbeer-Creme zubereiten:**

Sahne steif schlagen. Erdbeeren waschen, putzen und in einer Rührschüssel pürieren. Kaltschale nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 g pürierten Erdbeeren und 3 EL Zucker**, zubereiten. Dickmilch in eine Rührschüssel geben und mit 2 Btl. Gelatine fix **1 Min.** verrühren. Erst die zubereitete Kaltschale, dann die Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Erdbeer-Creme auf die Joghurt-Creme geben, gleichmäßig verstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Schokoladen-Früchte:**

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier gut trocken tupfen. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und ebenfalls mit Hilfe eines Küchenpapiers gut trocknen. Schokolade getrennt grob zerkleinern und mit jeweils 1 TL Speiseöl bei schwacher Hitze schmelzen. Vorbereitete Früchte mit Hilfe einer Gabel in die flüssige Schokolade tauchen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost trocknen lassen.
- 7 **Verzieren:**

Sahne steif schlagen. Den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und die Torte damit und den Schokoladenfrüchten dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Außerhalb der Erdbeerzeit können Sie statt der frischen Erdbeeren für die Erdbeer-Füllung auch die gleiche Menge tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.

