

Kuchen



16 / 2014
die gute EssIdee

Erdbeer- Stracciatella- Torte

Fotografie: Annika Schmitt



tegut...

Erdbeer-Stracciatella-Torte

• fürs Osterfest • braucht etwas Zeit

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Backzeit ca. 25 Min.

Kühlzeit mind. 2 Std.

Zutaten für ca. 16 Stücke

4 Eier (L)
125 g Zucker
2 Tl Backpulver
2 El Kakaopulver
125 g Mehl
750 g Erdbeeren
200 g tegut... Erdbeer-
konfitüre extra
3 El Orangenlikör
750 g Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
2 Pk. Vanillezucker
100 g Schokoraspel

Zubereitung

- 1 Für den Schokobiskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb unterrühren, dann das mit Backpulver und Kakao vermischte Mehl unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, im 180 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen, auskühlen lassen.
- 2 Erdbeeren waschen, putzen, 8 Erdbeeren beiseitelegen, die übrigen Früchte vierteln. Schokobiskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit Konfitüre bestreichen, zweiten Boden daraufsetzen und mit Likör beträufeln. 500 g Sahne mit 1 Pk. Sahnesteif und 1 Pk. Vanillezucker steif schlagen, 3/4 der Schokoraspel unterheben. Boden mit etwas Schokosahne bestreichen, Erdbeeren daraufverteilen, übrige Schokosahne kuppelförmig daraufschichten.
- 3 Oberen Boden einmal vom Rand bis zur Mitte einschneiden, kuppelförmig auf die Torte legen, rundherum andrücken. Restliche Sahne (250 g) mit übrigem Sahnesteif (1 Pk.) und Vanillezucker (1 Pk.) steif schlagen, Torte damit bestreichen. Restliche Erdbeeren halbieren, rundherum an den Rand setzen, mit übrigen Schokoraspeln bestreuen. Torte für mind. 2 Std. kühl stellen.



Die Konfitüre extra „Erdbeere“ der tegut... Mehrwert-Eigenmarke schmeckt mit ihrem Fruchtanteil von 55 Prozent wie selbst-gemacht. Vorgeschrieben für Erdbeerkonfitüren sind lediglich 45 Prozent.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter www.tegut.com/newsletter

tegut...
Kundenbetreuung

0800/ 000 22 33

Mo.–Fr. 8.00–18.00 Uhr
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

Tipps aus
der

tegut...
Kochwerkstatt

gut essen, besser leben

Alles paletti!

Schlagsahne lässt sich super mit einer Tortenkarte aus Kunststoff oder mit einer länglichen Palette aus Edelstahl auf der Torte verstreichen. Sind diese Küchenutensilien nicht vorhanden, können Sie auch ein Küchenmesser mit breiter Klinge verwenden – beim Verstreichen zwischendurch immer mal wieder in heißes Wasser tauchen.

Schokoraspel

Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade – welches ist Ihre Lieblingssorte? Wenn Sie mögen, können Sie die Schokoraspel für die Erdbeertorte auch daraus herstellen: Reibe zur Hand und los geht's! Gut gekühlt lassen sich gefüllte Sorten ebenfalls verarbeiten, z. B. Erdbeer-Joghurt-Schokolade.