

Erdbeer-Schwarzwäldertorte



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

FÜR 12 Stücke

1 Springform von ca. 20 cm Ø
 Backpapier für die Form
 Sternlifaden oder Zahnseide (siehe
 Experten-Tipp)

TEIG

5 Eigelb
 150 g Zucker
 1 Prise Salz
 2 EL Wasser
 175 g Mehl
 1 TL Backpulver
 4 EL Kakaopulver
 5 Eiweiss, steif geschlagen

FÜLLUNG

400 g Erdbeeren, fein geschnitten
 4 EL Zucker
 6 EL Kirsch
 6 dl Vollrahm
 3 Pk. Rahmhalter
 1 Pk. Vanillezucker

GARNITUR

100 g Schokoladenspäne
 150 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

TEIG Eigelb, Zucker, Salz und Wasser mit dem Mixer rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, dazusieben. Zusammen mit Eischnee sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

BACKEN Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen.

FÜLLUNG Erdbeeren mit Zucker und Kirsch mischen, die Hälfte davon pürieren. Rahm mit Rahmhalter und Vanillezucker steif schlagen. Biskuit mithilfe des Sternlifadens waagrecht dritteln. Boden mit der Hälfte der Erdbeerflüssigkeit tränken, 1/2 des Erdbeerpürees darauf verteilen. Mit 1/3 des Schlagrahms bestreichen und mit 1/2 der Erdbeeren belegen. Mittleres Biskuit darauflegen, Vorgang wiederholen. Biskuitdeckel darauflegen. Torte mit restlichem Schlagrahm bestreichen. Mit Schokoladenspänen bestreuen, mit Erdbeeren garnieren.

Tipp Schokoladenspäne sind in grösseren Backabteilungen erhältlich.

Falls das Biskuit einen Gupf hat, diesen mithilfe eines Fadens wegschneiden.

Biskuit waagrecht dritteln: Mit dem flachen Boden nach oben (also gestürzt) auf die Arbeitsfläche legen. Den Rand mit einem scharfen Messer ringsherum einkerben. Einen starken, langen Faden (Sternlifaden oder Zahnseide) ringsherum in die Kerben legen, die beiden Fadenenden

überkreuzen und sorgfältig zusammenziehen, bis das Biskuit durchgeschnitten ist.

Biskuit vom Vortag lässt sich besser schneiden.
Sternlifaden ist «schärfer» als Zahnseide.

www.lemenu.ch