

Backrezepte



Erdbeer Stracciatella Torte

Zutaten:

1 Tortenboden „Wiener Boden Schoko“
1,2 kg Erdbeeren
3 Becher Schlagsahne á 200 g
3 Pck. Sahnesteif
6 – 8 EL Zucker
100 g Schokoraspeln (je nach Belieben)

Die drei Tortenböden vorsichtig voneinander trennen und einen davon auf die Kuchenplatte legen. Die Erdbeeren waschen und dabei die schönsten Früchte für die Torten Deko beiseite legen (etwas 500 g).

Die übrigen Erdbeeren sorgfältig putzen und in kleine Stücke schneiden. 2 Becher kalte Sahne halb steif schlagen, dann 4 – 6 EL Zucker (je nach Süße der Beeren) sowie 2 Packungen Sahnesteif dazugeben, nun alles steif schlagen. Mit den klein geschnittenen Erdbeeren mischen und die Hälfte der Creme auf dem ersten Boden verteilen, den zweiten Boden darüber legen und die restliche Masse darauf verteilen. Torte mit dem dritten Boden abdecken.

Für die Stracciatella Creme den dritten Becher Sahne, 2 EL Zucker und eine Packung Sahnesteif miteinander verquirlen, bis die Creme ganz fest ist. Dann die Schokoraspeln vorsichtig unterheben und die Stracciatella Sahne gleichmäßig auf dem obersten Boden verteilen. Die Torte mit den beiseite gestellten Erdbeeren verzieren und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.