

Ombre Erdbeertorte mit Schokoboden

Zutaten (ø20cm)

Für den Teig:

30g Butter
60g Zucker
1 Eier
80ml Buttermilch
100g Mehl
25g Kakao
1 Prise Natron
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz
40g Zartbitterschokolade

Für die Schichten:

10 Blätter Gelatine
250g Quark
400g Naturjoghurt
250g Mascarpone
180g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone
500g Erdbeeren

Beeren zum Garnieren



1) Zubereitung Boden:

Die Zubereitung des Bodens geht schnell, daher könnt ihr den Backofen schon auf 200 Grad Umluft vorheizen. Butter erwärmen und zusammen mit Zucker und dem Ei schaumig schlagen. Buttermilch hinzugeben und verrühren.

2) Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Diese Masse kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren, bis sich die Zutaten vermischen haben.

3) Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken. Dann etwa 2/3 der Schokolade unter den Teig heben. Nun die Teigmasse in eine gefettete oder mit Backpapier

ausgelegte Springform füllen. Die restlichen Schokostückchen auf dem Schokoladenboden verteilen. Nun etwa 30 Minuten backen.

- 4) Für die Erdbeerschichten:
Weicht die Gelatine ein. Am besten nehmt ihr drei ausreichend große Becher und weicht zweimal 3 Blätter und einmal 4 Gelatine-Blätter in kaltem Wasser ein.
- 5) Quark, Naturjoghurt, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Zitronensaft gleichmäßig verrühren. Erdbeeren waschen und pürieren.
- 6) Teilt die Quark-Mascarpone-Masse gleichmäßig auf drei Schüsseln auf. Dann die pürierten Erdbeeren auf zwei der drei Schüsseln verteilen. In die eine Schüssel ein wenig mehr geben als in die zweite – je nach Farbintensität.
- 7) Stellt die weiße und die rosafarbene Quark-Mascarpone-Masse in den Kühlschrank. In die rote Erdbeermasse rührt ihr die 4 aufgelösten Gelatine-Blätter nach Packungsanleitung ein. Löst den abgekühlten Schokoladenboden aus der Springform und legt einen Tortenring um den Boden. Gebt die Masse auf den ausgekühlten Schokoladenboden und stellt die Form für etwa 90 Minuten in den Kühlschrank. Dann sollte sich die Schicht gefestigt haben. Bei der rosafarbenen und der weißen Schicht geht ihr gleichermaßen mit den jeweils 3 Blättern an Gelatine vor.
- 8) Kühlt den Kuchen so lange bis auch die weiße Schicht fest geworden ist. Am besten die Torte nachmittags oder abends vorbereiten und dann über Nacht im Kühlschrank kühlen lassen.
- 9) Löst den Tortenring mit einem scharfen Messer, indem ihr vorsichtig am Rand entlang schneidet. Vor dem Servieren könnt ihr die Torte mit frischen Beeren garnieren.