

## Schokoladen-Erdbeer-Torte

## Zutaten (ø 18cm)

4 Eier 1 Prise Salz 100g Zucker 1 EL Vanillezucker 40g Mehl 40g Speisestärke 40g Backkakao

500g Erdbeeren 400ml Schlagsahne 250g Quark 2 EL Puderzucker 1 ½ Päckchen Sahnesteif Eine Handvoll Schokotropfen



- 1) Trennt die Eier und schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Gebt nach und nach den Zucker und den Vanillezucker hinzu. Nachdem dem Schlagen des Eischnees die Eigelbe hinzugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backkakao mischen und ebenfalls in die Eimasse geben. Vorsichtig unterheben.
- 2) Legt die Springform mit Backpapier aus und fettet die Form. Gebt den Teig hinein backt ihn bei 180 Grad Umluft etwa 25 Minuten lang.
- 3) Den fertigen Boden in der Form erkalten lassen. Anschließend aus der Form lösen und den Kuchen zweimal waagrecht in 3 Böden teilen.
- 4) Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entkelchen und klein schneiden je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Sahne mit dem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Anschließend mit dem Quark vermengen.
- 5) Den unteren Boden und den mittleren Boden mit einer dünnen Schicht Sahne-Quark bestreichen und etwa ein Drittel der Früchte darauf geben. Mit Sahne bestreichen,

- den nächsten Boden auflegen, behutsam andrücken und mit Sahne und Erdbeeren belegen.
- 6) Auch den letzten Boden auflegen, behutsam andrücken, mit dem restlichen Sahne-Quark bestreichen und die übrigen Früchte obenauf verteilen. Die Schokotropfen über den Erdbeeren verteilen.

© Fräulein Meer backt