

ERDBEER-SCHOKOLADENTORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 230 g Schokolade mit 60% Kakaoanteil
 - 160 g Butter
 - 120 g Puderzucker/ Staubzucker
 - 4 Eier
 - 4 gehäufte EL griffiges Mehl
 - 4 TL Kakaopulver
 - 1 P. Vanillezucker
 - 1 1/2 TL Backpulver
 - 4 gestrichene EL Creme Fraîche
-
- 500 g Erdbeeren
 - 1 EL Erdbeerkonfitüre
 - 250 g Schlagsahne / Schlagobers
 - 1 P. Sahnesteif
 - Puderzucker/ Staubzucker
 - geriebene Zitronenschale
 - gehackte Pistazien

Zubereitung:

Ofen auf 175° vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter dazugeben und solange rühren bis die Butter zergangen ist. Etwas überkühlen lassen. Eier, Zucker, Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Vanillezucker und Creme Fraîche mit dem Handmixer gut verquirlen. Danach die Schokolade-Buttermischung langsam unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (22 cm Ø) füllen und im Ofen 40-50 Minuten backen.

Den ausgekühlten Tortenboden mit einem EL erwärmter Erdbeerkonfitüre dünn bestreichen. Erdbeeren waschen, Kappen mit Stielansätzen abschneiden damit die Früchte gut stehen können. Erdbeeren auf den Tortenboden setzen. Schlagsahne mit Sahnesteif und nach Geschmack mit Puderzucker steif schlagen, den Rand der Torte mit Sahne bestreichen, restliche Schlagsahne in einen Dressiersack füllen und mit der Sterntülle zwischen die Erdbeeren spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreut servieren.