Rezept

Erdbeer-Sahne-Torte mit dreierlei Teig

Ein Rezept von Erdbeer-Sahne-Torte mit dreierlei Teig, am 27.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
600 g	Erdbeeren
3 EL	Zucker
4 EL	Kakaogetränkepulver
3 EL	Schokoraspel
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Tortenguss rot
800 g	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Erdbeeren waschen, 12 schöne Früchte mit Grün beiseite stellen, den Rest putzen, pürieren. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Den Guss mit 500 ml Erdbeerpüree und Zucker zubereiten, auf den Boden geben.

4. 400 g Sahne steif schlagen, das Kakaogetränkepulver einrieseln lassen, auf dem Boden verteilen, den Deckel auflegen. Den Ring entfernen.

5. 400 g Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Torte rundherum bestreichen. Restliches Erdbeerpüree darüber laufen lassen, die 12 Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen.