

Erdbeer-Stracciatella Torte

Für den Biskuit:

3 Eier
80 g Zucker
60 g Mehl
20 g Stärkemehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

500 g Magerquark
250 g Joghurt 1,5 %
250 g Sahne
steifgeschlagen
150 g Zucker
2 TL Vanillezucker
50 ml Orangensaft
3 EL Orangen-Likör
1 Pä. + 1 TL Agartine
100 g dunkle
Schokoraspeln

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und dem Stärkemehl unter die Masse heben. Den Teig auf in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Im Backofen ca. 20 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung Orangensaft mit Agartine vermischen und etwa 2 Minuten sprudelnd kochen. Anschließend vom Herd nehmen und den Likör unterrühren. Quark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren, Agartine-Mischung unterziehen, gut verrühren. Die Schokoraspeln und die Sahne vorsichtig unterheben. Nun die Masse auf dem abgekühlten und mit einem Tortenring umstellten Biskuitboden verteilen und mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Aus dem Blätterteig 12 Kuchenstücke mit einem Tortenteiler ausstechen. Mit einem kleinen Herzausstecher 12 Herzen ausstechen. Alles auf einem Backblech mit Backpapier ca. 15 Minuten hell backen. Anschließend abkühlen lassen.

Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Blätterteig-Teilchen damit verzieren.

Für oben drüber:

500 g Erdbeeren

1 Pä. roter Tortenguss
vorbereitet nach

Packungsanweisung

1 Rolle Blätterteig
(275 g)

50 g dunkle Kuvertüre

Für die Dekoration:

200 g Sahne mit Sah-
nesteif steif
geschlagen

Erdbeeren, Erdbeer-
blüten, Puderzucker
zum dekorieren

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Auf dem Kuchen verteilen. Mit dem etwas abgekühltem Tortenguss überziehen und nochmals kühlen.

Im Anschluss Tortenring entfernen und mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle 12 Tufts aufspritzen.

Die Torte mit den Blätterteigteilchen verzieren und mit Erdbeeren, Erdbeerblüten und Puderzucker verzieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20 + 15 Minuten

