Erdbeer-Torte mit weißer und dunkler Schokocreme



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Puderzucker	50 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Erdbeeren	500 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Schokolade, Weiß	200 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, Puderzucker, Salz, Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kühl stellen.

2. Eine Tortenform oder eine Tarteform mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 25 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

3. Inzwischen Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Beide Schokoladen getrennt grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokoladen nacheinander mit jeweils 100 ml Sahne und 20 g Butter in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen.

4. Die Hälfte der Erdbeeren auf dem gebackenen Boden verteilen. Schokocremes leicht abkühlen lassen, dann abwechselnd über die Erdbeeren in der Form gießen. Mit einem Holzspieß leicht marmorieren. Mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Erdbeertorte mit übrigen Erdbeeren garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g