



# Weißer Schokotorte mit Erdbeeren



 Dauer  
275 min.

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Zucker	200 g
Salz	
Schokolade, Weiß	350 g
Schlagsahne	500 g
Erdbeeren	500 g

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Mehl, Stärke und Backpulver mit einem Handrührgerät mit Schneebesens cremig schlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker und Salz hinzugeben. Teig vorsichtig unter den Eischnee heben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Im Backofen für ca. 25 Min. backen. Auf einem Ofenrost auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.

300 g Schokolade fein hacken. In einem Topf auf mittlerer Stufe Sahne erhitzen, Schokolade darin ca. 4 Min. schmelzen. Schokocreme min. 4 Std. kühl stellen.

Von der übrigen weißen Schokolade mit einem Messer Späne abziehen. Erdbeeren waschen, eine Handvoll beiseitelegen, Strunk der restlichen Erdbeeren entfernen und in Scheiben schneiden.

Schokocreme mit einem Schneebesens cremig schlagen. Biskuitboden mit der Hälfte der Schokocreme bestreichen und Erdbeerenscheiben darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden daraufsetzen und mit restlicher Schokocreme bestreichen. Nach Belieben Schokocreme in einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf die Torte spritzen. Torte mit restlichen Erdbeeren und Schokospänen garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Schokocreme kannst du schon am Vortag vorbereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	279 kcal		
Kohlenhydrate	39 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	12 g