

# Marmor-Erdbeer-Torte mit Vanille-Sahnefüllung

Kuchen » Erdbeer

## Zutaten (12 Stücke)

- » 50g Butter/Margarine
- » 4 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 150g Mehl
- » 30g Stärke
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 1 EL Milch
- » 1 EL Kakao
- » 4 Blatt Gelatine
- » 500g Schlagsahne
- » 100g Puderzucker
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 500g Erdbeeren
- » 2 Pk. Tortenguß (rot)
- » weiße Schokoladensplitter
- » dunkle Schokoladensplitter
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 100g Zucker, Vanillinzucker und 2EL warmes Wasser cremig rühren. Flüssige Butter dazurühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben. Behutsam mit dem Eischnee unter die Eicreme heben. Den Teig trennen, eine Hälfte davon mit Milch und gesiebttem Kakao mischen.

2. Eine Springform (Durchmesser 24cm) am Boden und Rand mit Backpapier auslegen. Zuerst den hellen, dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Muster in die Oberfläche ziehen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35min backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. 400g Sahne aufschlagen, gesiebten Puderzucker und das Vanillemark unterrühren. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanweisung auflösen, unter Sahne ziehen und auf den Teigboden streichen. Kalt stellen und fest werden lassen.

4. Erdbeeren waschen, putzen. Einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest halbieren. Auf der Füllung verteilen. Den Tortenguß mit 100g Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, über die Beeren gießen und fest werden lassen.

5. Die Torte aus der Form nehmen, den Papierrand entfernen. Restliche Sahne steif schlagen, als Rosetten rundherum auf die Torte spritzen. Mit den übrigen Erdbeeren, Schokospänen und Minze garnieren.

Nährwerte: 336kcal/E5g/F19g/KH35g pro Stück

angelegt am: 11.06.2006

Rezept-Nr: 2049

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke