REZEPT FÜR STRACCIATELLA-TORTE

STRACCIATELLA-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Schokobiskuit:

- 5 Eier (M)
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 30 g Kakao

Für die Stracciatella-Sahne:

- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade

Außerdem:

- 500 g Erdbeeren

5784

ZUBEREITUNG

260	5	26	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser steif schlagen. 60 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Eigelb mit übrigem Zucker und Salz dickcremig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und darüber sieben. Mit 1/3 vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen.

2. Biskuit im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Formrand ablösen, Biskuit auf das Gitter stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in 2 Böden schneiden.

3. Puderzucker sieben und mit Sahnesteif mischen. Sahne kurz aufschlagen, dann Puderzuckermischung zufügen und Sahne steif schlagen. 75 g Raspelschokolade unterheben. Erdbeeren putzen und würfeln.

4. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Stracciatella-Sahne darauf streichen und gewürfelte Erdbeeren darauf verteilen. Zweiten Biskuit auflegen. Torte rundherum mit der übrigen Sahne bestreichen und mit restlicher Raspelschokolade bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Für mehr Deko nach dem Putzen aus der Mitte größerer Erdbeeren ca. 24 dünne Scheiben herausschneiden und beiseite stellen. Nach dem Überziehen der Torte die Erdbeerscheiben außen um den Rand setzen.

REZEPT FÜR STRACCIATELLA-TORTE