

Erdbeertorte mit Schokoladenboden



Zutaten

- 51 g Schokolade
- 50 ml Milch
- 125 g weiche Butter
- 120 g EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 3 Blatt Gelatine
- 6 EL Erdbeer-Marmelade
- 1 kg Erdbeeren
- 250 g Speisequark
- 300 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf ca. 180° C vorheizen.
2. Milch erhitzen und Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Butter, 120 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln dazu rühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Schokoladenmilch unterrühren. Den Teig in eine Springform geben und ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den ausgekühlten Boden aus der Springform lösen. Die oberste Schicht bzw. eine dünne Scheibe des Bodens abschneiden (wird als Brösel für später verwendet). Den Boden mit Marmelade bestreichen und einen Tortenring rundum stellen.
4. Ein paar Erdbeeren halbieren und zum Tortenring aufstellen, die restlichen ganzen Erdbeeren auf dem Boden verteilen.
5. Quark, 2 EL Zucker, Vanillezucker mischen. Sahne steif schlagen, Gelatine ausdrücken und auflösen (in wenig heißem Wasser) und mit ein paar Löffeln Quark vermischen. Dann den restlichen Quark dazugeben. Sahne unterheben und auf die Erdbeeren verteilen (kann auch mit einem Spritzsack gemacht werden). Mindestens eine Stunde kaltstellen.
6. Den Tortenring lösen und die Brösel auf die Creme verteilen.

Viel Freude beim Nachbacken!

