

KNUSPER-SCHMANDTORTE MIT ERDBEEREN

Entbehrt keiner Erdbeere

Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rührböden Mehl, Backpulver, Zucker und etwas Salz trocken mischen, mit Eiern und Schmand verrühren und in zwei mit Backpapier ausgelegte Tortenringe (24cm) einfüllen. Etwa 12-15 Minuten einzeln abbacken, auskühlen lassen.

Für die Tränke Erdbeeren mit Zucker pürieren. Die beiden Rührböden gut mit der Tränke einstreichen.

Für den Knusperboden Kekse klein hacken. Schokolade bei 50°C im Wasserbad auflösen. Sahne in einem zweiten Topf aufkochen, unter die aufgelöste Schokolade rühren. Die Keksbrösel zufügen, vermengen und zügig in einen Tortenring (26cm) auf ein Backpapier aufstreichen, oder mit nassen Händen verteilen. Kalt stellen.

Für die Schmandsahne Schmand mit Salz und Puddingpulver verrühren. Sahne steif schlagen und zügig mit einem Schneebesen unter die Schmandmasse rühren. Ein Drittel sofort auf den fest gewordenen Knusperboden einfüllen, einen Rührboden einlegen, tränken, das zweite Drittel Schmandsahne einfüllen. Den zweiten Rührboden einlegen, tränken und die restliche Schmandsahne einfüllen und glatt streichen. Torte kalt stellen.

Auf die Torte ein Blumenmuster mit dünn geschnittenen Erdbeeren legen, die Torte aus dem Ring lösen. Den Rand komplett mit Schokoladenkrümeln dekorieren. Aus Fondant eine Margeritenblüte formen und in die Mitte der Torte setzen.

RÜHRBÖDEN

(2x Springform 24cm)

150g Mehl

6g Backpulver

100g Zucker

1 Prise Salz

2 kleine Eier (100 g)

180g Schmand

TRÄNKE

60g Erdbeeren

20g Zucker

KNUSPERBODEN (26cm)

160g dunkle Doppelkekse

160g Schokolade

50g Sahne

SCHMANDSAHNE:

500g Schmand

3g Salz

160g gezuckertes Vanillepuddingpulver ohne Kochen

550g Schlagsahne

ca. 100g Erdbeeren

ca. 50g Schokoladenraspel

ca. 100g Fondant weiß und gelb eingefärbt