Erdbeer-Schoko-Torte

Erdbeeren und Schokolade harmonieren einfach perfekt! In Verbindung mit zartem Biskuit und der herrlichen Creme wird diese formschöne Torte zum Geschmackserlebnis! Probiere die einzigartig köstliche Torte gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den All-in-Biskuit:
6 Eier (Gr. L)
140g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 190g Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.

Für die Füllung:
etwa 15 Erdbeeren
8 Blatt Gelatine
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
250g Schokocreme (z.B. Nutella) (ggf. laktosefrei)
85g Zucker
1 P. Vanillezucker

Zur Dekoration:
2 EL Quark (40% Fett) (ggf. laktosefrei)
1 TL Vanillezucker
100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)
1 TL Kokosöl
etwa 10 Erdbeeren
100g Sahne (ggf. laktosefrei)
1/2 P. Sahnesteif
1 TL Zucker
einige Schokoblättchen bzw. Schokostreusel

1. Die Eier (nicht getrennt) Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und auf hoher Stufe exakt 8 Minuten aufschlagen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine mit Quirl-Aufsatz bestens.
2. Gesiebtes Mehl zur Schaummasse geben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren, sodass ein luftig-leichter Teig bestehen bleibt.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.
4. Den Biskuit aus der Form nehmen, und das Backpapier abziehen. Tipp: Gerne kann der Biskuit am Vortag zubereitet werden, dann lässt sich der Biskuit am Zubereitungstag besser teilen.
5. Den Tortenboden zweimal teilen. Den unteren Biskuit auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Die Erdbeeren für die Füllung teilen und auf den Biskuitboden verteilen.
6. Für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen, 2 EL Schlagsahne für die Deko zurückbehalten und kühl stellen. Joghurt, Schokocreme, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 80ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Joghurtmasse unter das Gelatinewasser rühren, nun rasch die

Gelatinemischung unter die gesamte Joghurtmasse rühren. Die große Menge Schlagsahne unterheben.
7. Nun ein Drittel der Creme auf die Erdbeeren streichen, den mittleren Biskuit auflegen. Ein weiteres Drittel der Creme auf den mittleren Biskuit streichen, dann den obersten Biskuitboden auflegen. Die restliche Creme auf den oberen Biskuitboden geben. Die Torte für mind. 3 Stunden, gerne auch über Nacht, kühl stellen.
8. Den Tortenring lösen. Zur Dekoration die zwei EL Schlagsahne, Quark und Vanillezucker verrühren und den Tortenrand damit dünn einstreichen. Hierzu eignet sich eine Teigkarte sehr gut.
9. Kuvertüre und Kokosöl im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und am Tortenrand entlang anbringen, einen EL Kuvertüre zurückbehalten. Halbierte Erdbeeren am Schokorand entlang auflegen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif aufschlagen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Mit der restlichen Kuvertüre die Torte mittig dekorieren. Hierzu die Kuvertüre mithilfe eines Löffels auf die Tortenoberfläche sprenkeln. Schokoblättchen auf die Sahnetuffs streuen.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Joghurtfüllung Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz z.B. auf Kokosbasis tauschen. Joghurt auf Soja-, Cashew- oder Mandelbasis einsetzen. Für die Deko Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis tauschen. Auf eine milchfreie bzw. vegane Schokocreme zurückgreifen. Auch bei der Kuvertüre eine milchfreie Variante, z.B. Zartbitterkuvertüre einsetzen. Vegane Schokoplättchen bzw. Schokostreusel einsetzen. Im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus sind viele tolle Ersatzprodukte zu finden.

rezepte-glutenfrei.de