Schwarzwälder-Erdbeertorte

Eine Schwarzwälder-Kirschtorte kennt wohl fast jeder. Wer mal etwas Neues anbieten möchte, sollte mal das Rezept von der Schwarzwälder-Erdbeertorte servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eiweiße
4 Stk.	Eigelbe
4 EL	Kaltes Wasser
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
20 g	Kakao
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für die Erdbeerfüllung

500 g	Erdbeeren
2 EL	Speisestärke
150 ml	Johannisbeersaft (oder Erdbeersaft)
1 EL	Zucker

Zum Beträufeln/Bestreichen

3 EL	Orangenlikör (oder nach Belieben)

150 g	Erdbeerkonfitüre

Zum Füllen und Einstreichen

800 ml	Schlagobers
4 Packungen	Sahnesteif
2 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zum Dekorieren

50 g	Schokoladenraspeln
Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälder-Erdbeertorte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Salz und dem kalten Wasser steif schlagen.

3. Danach den Zucker und den Vanillezucker unter Rühren einrieseln lassen, bis die Masse glänzt und spitzen zieht.

4. Jetzt die Eigelbe hintereinander zügig einrühren.

5. Als nächstes das Mehl, die Speisestärke, den Kakao und das Backpulver gesiebt hinzufügen und mit einem Teigschaber oder Ähnlichem vorsichtig unterheben.

6. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Derweil die Erdbeeren verlesen, waschen, vom Grünzeug befreien und in kleine Stücke schneiden.

8. Danach die Stärke mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von dem Johannisbeersaft zu einer glatten Sauce anrühren.

9. Den restlichen Saft in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

10. Nun den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Sauce einrühren. Den Topf dann wieder auf die heiße Herdplatte stellen und ca. 10-30 Sekunden weiter rühren, bis die Masse gleichmäßig eingedickt ist.

11. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Erdbeerstückchen hinzufügen und unterheben. Die Erdbeermasse sollte nun unter gelegentlichem Rühren auskühlen.

12. Jetzt den Kuchen 2 Mal waagerecht durchschneiden, sodass man 3 gleichmäßige Böden hat. Den Untersten dann auf eine Servierplatte setzen. Wer einen Tortenring besitzt, kann diesen nun zur Hilfe nehmen. Dann den Boden mit der Hälfte vom Orangenlikör beträufeln beziehungsweise bestreichen oder noch besser besprühen.

13. Danach die Erdbeermasse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Anmerkung: Am besten lässt man am Rand ringsherum ca. 1 cm frei, da sich die Torte dann später besser einstreichen lässt.

14. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen. Dabei den Zucker, den Vanillezucker und nach Packungsbeilage das Sahnesteif einrieseln lassen.

15. Nun ca. ¼ der Creme auf die Erdbeermasse geben und glatt streichen.

16. Dann den zweiten Boden darauflegen und diesen mit dem Rest Orangenlikör aromatisieren.

17. Anschließend den Boden mit der Marmelade bestreichen. Das geht am besten, wenn man sie vorher leicht erwärmt.

18. Jetzt wieder ca. ¼ von der Creme auf den Boden geben.

19. Dann den dritten Boden auflegen und gleichmäßig leicht andrücken.

20. Nun gegebenenfalls den Tortenring entfernen und einen Teil vom Schlagobers für Dekorationszwecke bei Seite stellen. Mit der restlichen Creme die Torte komplett einstreichen.

21. Jetzt noch nach Belieben die Torte mit Schokoladenraspeln bestreuen und die Oberfläche mit dem restlichen Schlagobers verzieren. Die Torte letztendlich mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

22. Kurz vor dem Servieren die Torte noch mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Die Schwarzwälder-Erdbeertorte lässt sich am besten mit Schokoladenraspeln eindecken, wenn man eine Zitrone zur Hilfe nimmt. Einfach die Zitrone halbieren, die Schnittseite in die Raspeln drücken und dann wie ein Stempel an den Tortenrand drücken.