

## ZUTATEN

BODEN

2 Eier  
240g Zucker  
80ml Sonnenblumenöl  
160ml Buttermilch  
190ml heißes Wasser  
1EL Espressopulver  
1TL Vanilleextrakt  
380g Mehl  
60g Backkakao  
1Pkg Packpulver  
Prise Salz  
20ml Erdbeersirup

FÜLLUNG

300g TK Erdbeeren  
500g Magerquark  
150ml Erdbeersirup  
2EL Zitronensaft  
2EL Puderzucker  
1/2 TL Rote Lebensmittelpaste  
3 Blatt Gelatine  
250ml Cremefine zum Schlagen

BUTTERCREME

350g Butter  
350g Puderzucker  
1/2 TL Rote Lebensmittelpaste  
100ml Sahne

DEKO

100g Zucker  
20ml Wasser  
1/2 TL Zitronensaft  
1TL Glukose  
1/2 TL Rote Lebensmittelpaste  
50ml Sahne  
100g Zartbitterschokolade

## SCHOKOLADEN ERDBEER TORTE

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM  
DAUER: 7 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 1 STD 00 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 6 STD 00 MIN

- Butter für die Buttercreme, sowie TK Erdbeeren aus dem Kühlschrank bzw. Gefrierschrank nehmen und Beiseite stellen
- Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Für den Schokoladenboden Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Öl, Buttermilch, 240ml heißes Wasser, sowie Espressopulver und Vanilleextrakt dazu geben und gut vermischen. Mehl mit Backpulver, Backkakao, sowie der Prise Salz zum Teig geben und unterheben. Drei Ø18cm Springformen mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig hineingießen. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Sofern nur eine Springform vorhanden ist, den Teig in drei Etappen backen. Anschließend komplett auskühlen lassen
- Für die Füllung Quark mit Erdbeersirup, Zitronensaft, Puderzucker und roter Lebensmittelfarbe verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen, auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen lassen. 2 EL Quarkcreme dazu geben, gut verrühren und Gelatinegemisch zur restlichen Creme geben. Zügig unterrühren. Cremefine steif schlagen und unterheben
- Vor dem Stapeln die Oberseite der Böden mit einem Gemisch aus 30ml Wasser und 20ml Erdbeersirup bestreichen. Ersten Schokoladenboden auf ein Ø18cm rundes Stück ausgeschnittene Pappe setzen und mit einem Tortenring umschließen. Hälfte der aufgetauten Erdbeeren darauf verteilen und mit der Hälfte der Quarkcreme bedecken. Zweiten Schokoboden daraufsetzen und mit restlichen Erdbeeren und Quarkcreme belegen. Abschließend letzten Schokoladenboden mit der glatten Unterseite nach oben drauflegen und mindestens 3 Stunden kühl stellen
- Für die Buttercreme weiche Butter ca. 5 Minuten hell aufschlagen, anschließend nach und nach Puderzucker dazu geben und weiterrühren. Für eine cremigere Konsistenz Sahne Esslöffelweise dazu geben und rote Lebensmittelfarbe unterrühren. Ca. 10 weitere Minuten verrühren und Beiseite stellen
- Für die Herz Lollis 100g Zucker mit 20ml Wasser, ½ TL Zitronensaft, 1 TL Glukosesirup und ½ TL Lebensmittelfarbe verrühren und in einem kleinen Topf ca. 10-12 Minuten köcheln und eindicken lassen. Taucht hierbei regelmäßig einen Löffel in die Masse und lasst einen Tropfen auf ein Stück Backpapier fallen. Sobald es hart wird, ist die Masse fertig. Dann erst Zuckermasse in Macaron-Herzformen gießen und Schaschlik Spieße als Stiel hineinlegen. Ca. 15 Minuten hart werden lassen und anschließend vorsichtig von der Unterlage entfernen. Alternativ kann die Masse auch auf ein Stück Backpapier in Tropfen gegossen werden. Dies würde runde Lollis entstehen lassen
- Tortenring vorsichtig von Torte lösen. ¼ der Buttercreme abnehmen und Beiseite stellen, den Rest ca. 30 Sekunden in Mikrowelle erhitzen und gut durchrühren. Die flüssigere Konsistenz erleichtert das Einstreichen. Buttercreme rundherum um die Torte streichen und glatt mit einer Palette/Messer abziehen. Für 10 Minuten kühl stellen. Torte weitere Male einstreichen und kühlen, bis eine glatte und blickdicke Oberfläche entstanden ist
- Nun geht es an die Deko: Für den Schoko Drip, Sahne erhitzen und Schokolade darin auflösen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und rundherum vom Rand der Torte fließen lassen. Beiseite gestellte Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Tupfer auf die Torte setzen. Abschließend Streusel auf die Tupfer, sowie dem unteren Tortenrand streuen und festdrücken. Herz Lollis in die Mitte der Torte stecken und mit euren Lieblingen genießen!

