

# Schwarzwälder Erdbeertorte

## Zutaten ...

### ...für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

### ...für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

25 g Speisestärke

25 g Kakao (ungezuckert)

### ...für die Füllung:

400 g Erdbeeren

50 g Vollmilkschokolade

500 g kalte Schlagsahne

2 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zucker

2 EL Kirschwasser

### ...zusätzlich für Rand und Oberbelag:

6 EL Kirschwasser

250 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Vollmilkschokolade

150 g Erdbeeren

### Vorbereitung:

Rand der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen. (Ober-/Unterhitze: ca. 180 °C oder Heißluft: ca. 160 °C)

### Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe ca. 1 Minute schaumig schlagen.

Den Zucker sowie den Vanillezucker dazugeben und eine weitere 2 Minuten rühren.

Mehl mit Backpulver, Speisestärke sowie Kakao mischen und kurz aufniedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form in den Backofen (mittlerer Rost) geben. → Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Fertigbacken den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden sowie Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen.

Nach dem Erkalten den Boden 2 mal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

### Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken oder hobeln.

Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen.

Kirschwasser kurz unterrühren. Eine Hälfte der Sahne mit der Schokolade vermischen und unter die andere Hälfte die Erdbeerstücke heben.

Den unteren Boden mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken und die Erdbeersahne darauf verteilen.

Den mittleren Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken.

Die Schokoladensahne darauf verstreichen. Den letzten Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken.

### Rand und Oberbelag:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mit dieser Creme die Torte rundum einstreichen. Die Schokolade hobeln und mit Hilfe einer sog. „Teigkarte“ am Rand der Torte verteilen. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und dekorativ auf der Torte verteilen.