

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 17.05.2024

Erdbeer-Frischkäse-Torte mit Schokoboden

Für ca. 16 Stücke

Zutaten

Für den Schokoladenboden

80 g Zartbitter-Kuvertüre
130 g Butter, zimmerwarm
etwas Salz
100 g Zucker
2 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch
2 Eiweiß (Größe M)
90 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Speisestärke
20 g Back-Kakao

Für die Erdbeer-Frischkäse-Masse

6 Blatt Gelatine, weiß
450 g Erdbeeren
10 g Zitronensaft
50 g Zucker
50 g Saft, rot (z.B. Trauben- oder Kirschsafte)
2 Eigelb (Größe M)
10 g Speisestärke
200 g Kuvertüre, weiß
200 g Frischkäse
200 g Sahnequark (40% Fett)
250 g Schlagsahne

Für die Fertigstellung

16 Erdbeeren, ca.
150 g Schlagsahne
evtl. frische Minze
evtl. Schokoladendekor

Außerdem

Tortenring (Ø 26 cm)
Backpapier für Ring und Backblech
Backblech
Schlagkessel (mit Standring)
1 Handvoll Eiswürfel

Zubereitung

- Für den Schokoladenboden** einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier einschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken, in einen Schlagkessel geben und untergelegentlichem Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- Butter, 1 Prise Salz und 40 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten cremig rühren. Eigelbe einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren.
- Abgekühlte, flüssige Kuvertüre und die Milch unterrühren.
- Eiweiß und restlichen Zucker (60 g) mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Schnee schlagen. Eischnee auf den



Schokoladenteig geben.

6. Mehl, Stärke und Kakao in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen und auf den Eischnee sieben. Mischung mit einem Silikonschaber kurz unterheben und die Masse in den vorbereiteten Tortenring auf dem Blech füllen.
7. Schokoladenboden im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen.
8. Den Boden herausnehmen und auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen **für die Erdbeer-Frischkäse-Masse** die Gelatine in kaltem Wasser mit Eiswürfeln einweichen.
10. Erdbeeren abbrausen und abtropfen lassen und entkelchen, 200 g Erdbeeren kleinschneiden und beiseitestellen. 250 g Erdbeeren, Zitronensaft und die Hälfte Zucker in einen kleinen Topf geben und mit einem Pürierstab pürieren. Püree aufkochen.
11. Traubensaft, Eigelb, übrigen Zucker und Stärke in eine kleine Schüssel geben und glattrühren. Mischung in das kochende Erdbeerpüree rühren und die Masse im Topf abkühlen lassen.
12. Eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf, bei schwacher Hitze auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren.
13. Die weiße Kuvertüre hacken, in einen Schlagkessel geben und unter gelegentlichem Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen.
14. Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben und glattrühren. Flüssige Kuvertüre und das abgekühlte, aber noch nicht feste Erdbeerpüree unterrühren.
15. Sahne steif schlagen und mit einem Silikonschaber unterziehen. Kleingeschnittene Erdbeeren kurz unterarbeiten.
16. Den Schokoladenboden aus dem Ring lösen, den Ring reinigen und den Boden wieder einlegen.
17. Erdbeeren zum Verzieren, abbrausen, trockentupfen und die Hälfte davon in dünne Scheiben schneiden. Die übrigen Erdbeeren vierteln. Die Erdbeeren in Scheiben auf den Schokoladenboden am Rand des Tortenringes aufstellen.
18. Die Beerenmousse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Die Torte ca. 1 – 2 Stunden kaltstellen.
19. **Für die Fertigstellung** die Sahne steif schlagen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.
20. Erdbeer-Frischkäse-Torte aus dem Ring lösen, in 16 Stücke einteilen, auf jedes Stück einen Sahnetupfen dressieren und jeweils eine geviertelte Erdbeere auflegen, evtl. mit Schokoladendekor und frischer Minze garnieren