

STRACCIATELLA-TORTE



STRACCIATELLA-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stück: | 60 Min.

Zutaten

Für den Schokobiskuit:

- 5 Eier (M)
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 30 g Kakao

Für die Stracciatella-Sahne:

- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade
- außerdem: 500 g Erdbeeren



193

ZUBEREITUNG

260

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

26

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 200 °C vorheizen](#). Eier trennen. Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser steif schlagen. 60 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Eigelb mit übrigem Zucker und Salz dickcremig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und darüber sieben. Mit 1/3 vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Teig in eine am Boden mit [Backpapier](#) belegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen.

2. [Biskuit](#) im heißen Backofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Formrand ablösen, Biskuit auf das Gitter stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in 2 Böden schneiden.

3. [Puderzucker](#) sieben und mit Sahnesteif mischen. Sahne kurz aufschlagen, dann Puderzuckermischung zufügen und Sahne steif schlagen. 75 g Raspelschokolade unterheben. [Erdbeeren](#) putzen. Aus der Mitte größerer Früchte ca. 24 Scheiben ausschneiden, mit einigen kleinen Beeren zum Verzieren beiseite stellen. Übrige Erdbeeren würfeln.

4. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Stracciatella-Sahne darauf streichen und gewürfelte Erdbeeren darauf verteilen. Zweiten Biskuit auflegen. Torte rundherum mit der übrigen Sahne bestreichen. Erdbeerscheiben rund um den Rand der Torte

STRACCIATELLA-TORTE

setzen. Oberfläche mit übriger Raspelschokolade bestreuen und mit kleinen Erdbeeren verzieren. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Obst: Erdbeer