1/6 Schokoladeboden

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

2	Eier
100 G	Zucker
	Vanillezucker
MESSERSPITZE	Zitronensalz
40 ML	Kaffee (heiß)
40 G	Kochschokolade
1 EL	Butter
80 G	Weizenmehl
1 EL	Kakao
1 PKG	Backpulver

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Zitronensalz schaumig aufschlagen.
2. Schokolade und Butter im heißen Kaffee auflösen und kurz überkühlen lassen. Dann die Schokomasse in die Eiermischung einrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.
4. Masse in eine Tortenform Ø ca. 20cm füllen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen, dann in einen Tortenring geben.

2/6 Grundcreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

500 G	Topfen
500 ML	Schlagobers
5 EL	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker

Zubereitung

1. Schlagobers aufschlagen und die restlichen Zutaten unterheben.
2. Die Creme in 3 drei Teile aufteilen.

3/6 Schokoladecreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine
4 EL	Milch (warm)
70 G	Schokolade (geschmolzen)

Zubereitung

1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter mit der Milch auflösen, die helle Creme mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.
2. Anschließend die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und kühl stellen.

4/6 Erdbeercreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine
100 G	Erdbeeren (passiert)

Zubereitung

1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter im aufgekochten Erdbeerpüree auflösen, überkühlen lassen und vorsichtig mit der Creme vermischen und als zweite Schicht auf die Torte streichen – wieder kühl stellen.

5/6 Helle Creme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

1/3	Grundcreme
3 BLATT	Gelantine
4 EL	Milch (warm)

Zubereitung

1. Die in kalten Wasser erweichten Gelatineblätter in der Milch auflösen und mit der restlichen Creme vermischen.
2. Diese als 3 Schicht auf die Torte streichen und kühl stellen.

6/6 Erdbeerspiegel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

150 G	Erdbeeren
2 EL	Zucker
3 BLATT	Gelantine

Zubereitung

1. Die passierten Erdbeeren erwärmen, Gelatine dazugeben und auf die Torte streichen.
2. Wenn die oberste Schicht fest ist, Torte nach Belieben mit Beeren, Blüten und Blättern verzieren.

TIPP: Wenn es mal schneller gehen soll, kann anstatt der 3 verschiedenen Cremen die Grundcreme allein auch verwenden werden.