

# Erdbeer-Blüten-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
40 g flüssige Butter

### Zum Bestreichen:

7 EL Erdbeermarmelade

### Erdbeer-Obers:

600 ml flüssiges Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
5 EL Erdbeermarmelade

### Zum Bestreuen und Verzieren:

80 g weiße Kuvertüre  
24 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## 1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

## 2 Die Masse in eine befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Den erkalteten Tortenboden 1-mal durchschneiden, dass der obere Boden doppelt so dick ist wie der untere. Aus dem dickeren Boden einen Kreis (16 cm Ø) ausstechen, so dass ein ca. 4 cm breiter Gebäckrand übrig ist.

## 4 Zum Bestreichen:

Den unteren Boden mit ca. 4 EL der Erdbeermarmelade bestreichen und den Gebäckrand aufsetzen. Den kleineren Boden 1-mal waagrecht durchschneiden und mit der restlichen Erdbeermarmelade füllen.

**5 Erdbeer-Obers:**

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und die Marmelade unterrühren. Einen Teil vom Erdbeer-Obers im und auf dem Gebäckrand verstreichen. Den kleinen, gefüllten Tortenboden mittig aufsetzen und mit dem übrigen Erdbeer-Obers bestreichen.

**6 Zum Bestreuen:**

Mit einem Messer oder Sparschäler Späne von der Kuvertüre abschaben. Die Schokospäne auf der Torte und am Tortenrand aufstreuen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

**7 Zum Verzieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Dekorblüten verzieren.