

Erdbeer-Sekt-Torte

16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
80 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Belag:

150 g Erdbeeren

Rote Creme:

300 g Erdbeeren
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
90 g gesiebter Staubzucker
100 ml Sekt
¼ l geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Helle Creme:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml Sekt
60 g gesiebter Staubzucker
350 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

50 g in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Den erkalteten Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Belag:

Die Erdbeeren klein schneiden und auf dem Tortenboden verteilen.

5 Rote Creme:

Die Erdbeeren pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Staubzucker mit Sekt vermischen und unter das Erdbeer-Püree rühren. Gelatine erwärmen und mit 2 EL des Erdbeer-Pürees verrühren. Das übrige Erdbeer-Püree einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

6 Helle Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Sekt mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine erwärmen und mit 2 EL des Sekts verrühren. Den übrigen Sekt einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

7 Die rote Creme auf den Tortenboden streichen. Die helle Creme daraufgeben und mithilfe einer Gabel durch beide Schichten ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

8 Zum Verzieren:

Die Erdbeerscheiben mit dem Stängelansatz am Tortenrand andrücken.