

## Erdbeertorte mit Kakaocreme

12 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Brownies  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Wasser  
100 ml Speiseöl

#### Kakaocreme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
50 g gesiebter Backkakao  
70 g Braunzucker  
200 ml Milch  
100 ml Eierlikör  
300 ml geschlagenes Schlagobers

#### Zum Belegen:

500 g halbierte Erdbeeren

#### Zum Bestreuen und Verzieren:

zur Seite gegebene Tortenbrösel  
1 Pck. Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter (in der Pkg. Brownies enthalten)  
40 g Braunzucker

### 1 Masse:

Die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl mit dem Schneebesen glatt rühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

### 2 Kakao-Eierlikör-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kakao mit Braunzucker und Milch verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, unter Rühren im Milch-Kakao-Gemisch auflösen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Den Eierlikör unter die abgekühlte Masse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 3 Die erhaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenoberteil zerbröseln und zur Seite geben. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen. 2 EL der Creme darauf streichen.

4 Zum Belegen:

Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach außen auf die Creme, an den Springformrand stellen. Übrige Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf der Creme verteilen. Die übrige Creme einfüllen und glatt streichen. Die Tortenbrösel mit Raspelschokolade vermischen, auf der Torte verteilen und leicht andrücken. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreuen und Verzieren:

Braunzucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen und mit einem Holzlöffel oder -spatel dünn auf ein Backpapier streichen. Den erkalteten Karamell mithilfe des Backpapiers zerkrümeln und erst kurz vor dem Servieren auf der Torte verteilen.