

# Holler-Erdbeeren-Torte

16 Stück



aufwändig

● ● bis zu 120 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

50 g glattes Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
70 g Zucker  
80 g weiche Butter

### Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
60 g Hartweizengrieß

### Vorbereiten zum Verzieren:

150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

### Zum Bestreichen:

2 EL passierte Erdbeermarmelade

### Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
12 EL kaltes Wasser  
¼ l flüssiges Schlagobers  
250 g Crème fraîche  
500 g Joghurt  
½ l Holunderblüten-Sirup  
100 g Zucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Belag:

250 g Erdbeeren  
½ l Holunderblüten-Sirup  
½ l Wasser  
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
¼ l flüssiges Schlagobers  
1 EL Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem Teig verkneten.

## 2 Den Teig rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine **am Boden** befettete Springform (26 cm Ø) geben.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 4 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Hartweizengrieß mit dem Kochlöffel unterheben.

## 5 Die Masse in eine **am Boden** befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 7 **Vorbereiten zum Verzieren:**

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen. Auf einem Bogen Backpapier 3 Streifen von jeweils ca. 10 cm Höhe und 40 cm Länge aufspritzen und fest werden lassen.

- 8 **Zum Bestreichen:**

Das erkaltete Biskuit 1-mal durchschneiden. Den Mürbteig mit Marmelade bestreichen, eine Biskuihälfte darauflegen und mit dem Springformrand umstellen.

- 9 **Füllung:**

Für die Füllung Schlagobers steif schlagen. Crème Fraîche, Joghurt, Holunderblüten-Sirup und Zucker miteinander verrühren. Schlagobers unterheben und die Creme halbieren.

- 10 Die Gelatinen je Packung mit 6 EL Wasser nach Packungsanleitung vorbereiten. Eine vorbereitete Gelatine erwärmen mit 4 Esslöffel einer vorbereiteten Cremehälften verrühren und unter die übrige Creme rühren. Die Creme mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

- 11 Die zweite vorbereitete Gelatine erwärmen, mit 4 Esslöffel der zweiten Cremehälfte verrühren und unter die übrige Creme rühren.

- 12 Die rote Creme auf das Biskuit streichen und darauf die weiße Creme. Mithilfe einer Gabel 5 – 6-mal von der Mitte aus kreisförmig die rote Creme in die weiße Creme marmorieren und das zweite Biskuit darauflegen.

- 13 **Belag:**

Eine Erdbeere zur Seite geben. Die übrigen Erdbeeren mit Holunderblüten-Sirup pürieren und mit Wasser verrühren. Die Erdbeer-Wassermischung mit Tortengelee und unter Rühren aufkochen. Kurz überkühlen lassen und auf dem Biskuitboden verteilen.

- 14 Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

- 15 Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Den Tortenrand damit einstreichen und mit einer Zackenteigkarte ein Muster ziehen. Auf der Torte 16 Stücke markieren.



- 16 Übriges Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm Ø) füllen und auf den Tortenrand kleine Rosetten aufspritzen.
  
- 17 Das Kuvertüregitter mit einem warmen, trockenen Messer in 16 Streifen (ca. 4 cm breit) schneiden und auf den eingeteilten Tortenstücken anbringen. Übriges Kuvertüregitter zerbröseln und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Die Erdbeere halbieren und in die Mitte der Torte legen.

