

# Weißer Schokoladentorte

ca. 16 Portionen  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spezialmasse:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
180 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g geriebene Mandeln  
150 g klein geschnittene weiße  
Schokolade  
120 g heiße Butter

### Weißer Schokoladencreme:

½ l flüssiges Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
100 g erweichte weiße  
Schokolade

### Belag:

150 g klein geschnittene  
Erdbeeren

### Zum Bestreuen und Verzieren:

weiße Schokospäne  
getunkte Erdbeeren

## 1 Spezialmasse:

Eier mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mandeln und Schokolade mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Kuchenform (25 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

## 2 Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1 -mal durchschneiden.

## 4 Weißer Schokocreme:

Schlagobers mit Sahnesteif nicht zu fest aufschlagen. Etwas Schlagobers mit Schokolade verrühren und unter das übrige rühren. Die Hälfte des Schlagobers auf den Tortenboden streichen und die Erdbeeren darauf verteilen. Die zweite Tortenplatte darauf legen und vorsichtig andrücken. Die Torte mit der übrigen Creme bestreichen. Mit Schokospänen und Erdbeeren verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33