

Erdbeer-Stracciatella-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Mehl, 60 gr Butter, 75 gr Zucker, 1 Eigelb, 4 Blätterteigplatten, 600 gr Erdbeeren, 1 Päckchen roter Tortenguss, 1 l Johannisbeersaft, 400 gr Schlagsahne, 2 Päckchen Sahnefestiger, 150 gr Bitter-Schokolade.

Die Zubereitung:

1. Mehl, Fett, 50 g Zucker, Eigelb und 1 EL Eiswasser verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Blätterteig auftauen. 2. Mürbeteig auf gefettetem Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. 3. Teigplatten übereinanderlegen, ausrollen (ca. 26 x 52 cm). 2 Kreise (26 cm Ø) ausstechen. Auf 2 kalt abgespülte Bleche legen. Mehrmals einstechen. Bei einem Boden 12 Stücke markieren. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Markierte Stücke durchschneiden. 4. Erdbeeren waschen, putzen. 25 g Zucker, Tortenguß und Saft aufkochen. 500 g Erdbeeren kleinschneiden, unterheben. Tortenring um Mürbeteig legen. Erdbeeren daraufstreichen. Blätterteigboden darauflegen. Kühlen. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Schokolade hacken, unter 3/4 der Sahne heben. Auf den Boden streichen, kühlen. Torte auslösen. Mit 12 Sahnetupfen, Erdbeeren, Blätterteigflügeln und Puderzucker verzieren.