

## Erdbeertorte Schwarzwälder Art

🕒 45 min    👤 1 Springform

### Zutaten

#### Für den Biskuitteig:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 25 g Speisestärke
- 25 g Kakao

#### Für die Füllung:

- 300 g Erdbeeren
- 50 g Vollmilchschokolade
- 500 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker

#### Für das Topping:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Pck. Tortenguss



### Zubereitung

1. Für den Biskuitteig 4 Eier luftig aufschlagen lassen, Zucker und Vanillzucker zugeben. Nach und nach die restlichen Zutaten unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und ca. 30 min. bei 180 °C backen.
2. Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, die Erdbeeren klein schneiden und die Schokolade in feine Späne hobeln. Alles unter die Sahne heben. Den Tortenboden durchschneiden, mit der Erdbeersahne bestreichen und den zweiten Boden auflegen.
3. Für das Topping den zweiten Boden mit Erdbeeren belegen und wie gewohnt Tortenguss herstellen und darüber geben.



- Wenn ihr möchtet, könnt ihr die Torte noch mit Sahne und Schokospänen garnieren, die Torte ist aber auch so schön.
- Tipp: Bestreicht den Tortenboden mit etwas Erdbeerlimes. Das schmeckt super!