Erdbeer-Schoko-Torte mit Joghurt

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Auch wenn Sie Erdbeer-Joghurt-Schokolade vielleicht sonst nicht so mögen, diese Torte müssen Sie probieren. Sie schmeckt deutlich frischer und leichter als die bekannte Süßigkeit und mit frischen Erdbeeren ist sie einfach ein Genuss. Gestaltet ist sie als sogenannter Drip Cake, also ein tropfender Kuchen – das heißt, dass es am Rand so aussieht, als würde die Glasur am Rand gerade hinunter laufen. Sieht nach sehr viel Arbeit aus, ist es aber gar nicht, wenn man weiß, wie es gemacht wird...

■ Zutaten **Portionen: 1 Torte**

Je 100 g	weiche Butter und Weizenmehl
1 TL	Backpulver, 2 EL Kakaopulver und 1 Päckchen Vanillezucker
3	Eier und 1 Zitrone
150 g	Zucker und 1 Prise Salz
500 g	Erdbeeren und 1 Beutel Tortenguss
250 g	Kuvertüre (Zartbitter)
6 Riegel	Erdbeer-Joghurt-Schokolade (z.B. Yogurette)
Je 300 g	Joghurt und kalte Schlagsahne und 2 Beutel Gelatine

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz



Eier, Mehl, Backpulver



Erdbeeren, Kakao



Yogurette & dunkle Kuvertüre



Zitrone, Gelatine und Tortenguss



Sahne (ungeschlagen) & Joghurt





Zubereitung: So wird's gemacht

■ **150 g Kuvertüre** hacken, im Wasserbad schmelzen. **Springform** einfetten, mit Backpapier belegen. Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 Grad).

■ **Butter** mit der **geschmolzenen Kuvertüre** geschmeidig rühren. **125 g Zucker**, **Vanillezucker** und **Salz** unterrühren. **Eier** unterrühren.

■ **Mehl** mit **Backpulver** und **Kakao** mischen , kurz unterrühren.

■ Teig in der Springform verteilen. Form in den Ofen schieben und **40 Minuten backen**.

■ Springformrand lösen. Kuchen auf ein Rost stürzen, **erkalten lassen**.

■ Boden waagerecht schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen, **Tortenring** drumstellen.

■ **Erdbeeren** waschen und bis auf 8 hübsche Exemplare (diese beiseite legen) **klein schneiden**.

■ **Yogurette** hacken. **250 g Sahne** steif schlagen. Zitrone auspressen. **Joghurt** und **2-3 EL Zitronensaft** mit der **Gelatine** mit einem Schneebesen verrühren, **25 g Zucker** unterrühren. Sahne unterheben.

■ Von dieser Masse ca. **1/3 abnehmen**, beiseite stellen. In die andere Hälfte **Erdbeer- und Schokostücke** geben. Diese Füllung auf dem Tortenboden verstreichen, oberen Boden auflegen, andrücken.

■ **Reine Sahnecreme** auf dem oberen Boden und an den Rändern verteilen, mit einem **Tortenkamm** am Rand ein Muster ziehen. Rest Sahne für die Deko aufbewahren. Torte zwei Stunden kühlen. Tortenring lösen.

■ **100 g Kuvertüre** hacken. **50 g Sahne** aufkochen und die Kuvertüre unterrühren. Mit einem Teelöffel vorsichtig am Rand den Schokoguss etwas herunterlaufen lassen. Erst wenn der ganze Rand mit Tropfen versehen ist, wird der Guss oben auf der Torte verteilt.

■ **Tortenguss** nach Packungsanweisung zubereiten und die ganzen **Erdbeeren** eintauchen. Mit dem Rest Sahne Tupfen auf die Torte spritzen, auf jeden eine Erdbeere setzen.

Das Küchen-Lexikon

Auch voll im Trend: Naked Cakes

Neben Drip Cakes sind sogenannte Naked Cakes gerade der Renner: Die Torten sind quasi nackt, man sieht die Tortenböden und die Füllung, ein äußerer Einstrich oder eine Marzipan- oder Fondantschicht fehlen. Dafür sollten die Tortenböden natürlich besonders schön aussehen, Bruchstellen kann man so schließlich nicht kaschieren. Deshalb am besten die Böden einen Tag vorher backen, dann sind sie leichter zu verarbeiten. Die Cremes (besonders eignen sich Frischkäse- und Sahnecremes) werden dann mit einer Lochtülle von außen nach innen aufgespritzt, auf jede Schicht kommen dann frische Früchte, zum Beispiel Erdbeeren. Die oberste Cremeschicht kann man auch als Dripschicht gestalten, dann hat man einen kombinierten Drip-und-Naked-Cake in einer Torte.



Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte