

Ernährung

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:

Bewegung

Entspannung

Guter Schlaf

## Erdbeer-Stracciatella-Torte

### Zutaten:

5 Eier Gr. L  
170 g Staubzucker  
170 g griffiges Mehl  
25 g Kakao  
10 g Backpulver

### für die Creme:

ca. 1 kg Erdbeeren  
400 ml griechisches Joghurt  
2 Becher Schlagobers  
6 EL Zitronensaft, Staubzucker  
2-3 EL Cognac (od. Grand Manier)  
1 Pckg. Gelatine (od. 6 Blatt)  
1-2 Pckg. Schokoflocken  
Säuerliche Marmelade zum Bestreichen  
vom Boden



### Zubereitung: (Backrohr auf 150° Heißluft erhitzen)

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das mit Backpulver und Kakao vermengte Mehl unterziehen. Springformboden (24 cm; Backpapier am Boden einklemmen) mit Masse befüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten (vor dem Herausgeben wie immer die Stichnetelprobe machen 😊)

Für die Creme ca. 250 g Erdbeeren mit etwas Zucker (nach Geschmack) pürieren, 2-3 EL Cognac (oder Grand Manier) zugeben und abschmecken, 8 Erdbeeren für die Deko aufheben, die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden

Erdbeerpüree mit Joghurt und ev. etwas Zucker abschmecken. 1 Becher Schlagobers aufschlagen. Gelatine in Zitronensaft aufquellen lassen und bei kleiner Hitze gut aufrühren. 2-3 EL Schlagobers in die Gelatine einrühren und zur restlichen Erdbeermasse geben. Schlagobers und Schokoflocken (etwas für die Deko aufbehalten) unterziehen

Ausgekühlte Tortenmasse in drei gleiche Teile schneiden (ich habe den mittleren Teil weggenommen und für ein Dessert zur Seite gestellt, mir ist die Torte sonst zu hoch. Wer mag nimmt gerne drei Böden und teilt die Creme und die Erdbeerstücke entsprechend auf).

Etwas Creme für die Deko Beiseite stellen.

Den unteren Boden wieder in die Form geben, mit Marmelade bestreichen, ca. Hälfte der Creme einfüllen, Schokoflocken streuen, gestückelte Erdbeeren verteilen, restliche Creme drauf, wieder mit Schokoflocken bestreuen und Tortendeckel draufgeben. Restliche Creme am Deckel verteilen und mit Schokoflocken bestreuen. Ab in den Kühlschrank für ca. 5 Stunden.

Wer die Torte mit 3 Böden macht, einfach die gestückelten Erdbeeren in die Erdbeercreme einrühren und die Creme zwischen den Böden verteilen, vor dem Aufsetzen eines Bodens noch gut mit Schokoflocken bestreuen

Vor dem Servieren die übrigen 8 Erdbeeren halbieren (Grün „dran lassen“ 😊)

Torte aus dem Rahmen nehmen

Becher Schlagobers schlagen, in Spritzsack füllen und Torte mit Tuffs verzieren und mit den Erdbeeren belegen

Restlichen Schlagobers zum Kaffee reichen 😊

Tipp:

Wer mag, kann die Erdbeeren zur Hälfte in Schokoglasur tunken: Kuvertüre schmelzen (halber Riegel maximal), einen Schuss Schlagobers (flüssig) unterrühren und die Erdbeeren zur Hälfte tunken – trocknen lassen (am besten auf einem Gitter).