



Erdbeertorte in Wickeloptik mit Ruby Schokolade von Sally

Zutaten für 20 cm Ø:

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl

Keksboden

130 g Butterkekse
80 g Butter

Erdbeer-Creme

500 g Sahnequark (20 %)
80 g Puderzucker
1 Zitrone (Bio, Abrieb)
400 g Schlagsahne
9 TL Sanapart
200 g Erdbeeren

Zum Füllen und Dekorieren

50 g Erdbeermarmelade
350 g Gebäckröllchen
300 g Ruby Kuvertüre
30 g Kokosöl
300 g Erdbeeren
1 EL Ruby Schokoperlen
1 EL White Schokoperlen

Vorbereitung:

Den Ofen auf 210°C O/U vorheizen und einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech stellen. Auf größte Einstellung stellen.



Zubereitung:

Biskuit

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10-15 Minuten weiß cremig rühren. Die Masse sollte sehr dickflüssig werden. Anschließend das Mehl hinzu sieben und es vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Den Biskuit im vorgeheizten Ofen für etwa 9 Minuten gold-braun backen.

Tipp: Darauf achten, dass der Biskuit kurz gebacken wird und nicht austrocknet, damit er beim Aufrollen nicht reißt. Je nach Backofen kann die Backzeit um 2-3 Minuten variieren.

Aus dem Ofen rausnehmen, direkt den Backrahmen mit einem Backformmesser entfernen sowie die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen.

Keksboden

Einen Backring auf 20 cm Durchmesser einstellen und ihn auf einen mit Dauerbackfolie belegten Tortenretter setzen. Die Kekse zerkleinern und die Butter schmelzen. Beides zu einer Masse verrühren und in den Backring füllen. Den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt andrücken. Den Boden in den Kühlschrank stellen.

Erdbeer-Creme

Den Sahnequark mit dem Puderzucker und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Sahne langsam dazugeben und einrühren. Die Creme mit dem Sanapart steifschlagen. Die Creme kurz in den Kühlschrank stellen. Das Grün der Erdbeeren entfernen und sie in dünne Scheiben schneiden.

Fülle die Torte

Den Backring vom Keksboden entfernen und mit Marmelade bestreichen. Die Biskuitplatte in 6 cm breite Streifen schneiden, die Streifen mit drei Viertel der Creme bestreichen und mit den Erdbeerscheiben belegen. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufwickeln und ihn mittig auf den Keksboden stellen. Nun die restlichen Streifen nacheinander außer herumwickeln. Den Backring wieder darum stellen und festziehen, sodass der Kuchen in Form bleibt. Abgedeckt für etwa 2 Stunden kühlen. Den Backring entfernen und den Rand und die Oberfläche mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen.



Die Ruby Schokolade temperieren. Dafür zwei Drittel der Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und das restliche Drittel gemeinsam mit dem Kokosöl einrühren. Die Keksröllchen etwa bis zur Hälfte in die Schokolade eintauchen und mit der Schokolade nach oben um die Torte herumstellen. Die Schokolade sollte an der gekühlten Torte schnell fest werden.

Tipp: Aus der restlichen Kuvertüre Rocky Roads zubereiten oder für ein anderes Rezept weiterverwenden.

Die Erdbeeren halbieren, damit die Oberfläche der Torte dekorieren und die Schokoperlen darüberstreuen. Nach Belieben die Torte mit einem Geschenkband umwickeln.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Zubereitung: 45 Min., Backzeit: 9 Min., Kühlzeit: 2 Std.