

Erdbeer-Törtchen mit Drip

Ich habe das Törtchen in einer 18cm Springform gebacken.

Zutaten für den Boden:

2 Eier
100g Zucker
½ P. Vanillezucker oder Vanilleextrakt
100ml Öl
100ml Eierlikör
150g Mehl
½ P. Backpulver



Zum Tränken der Böden vor dem Füllen habe ich auf jedem Boden 1 Eßl. Eierlikör verstrichen.

Für die Füllung:

250g Erdbeeren
80g-100g Zucker (je nach Süße der Früchte)
250g Quark
3 Eßl. Sahne
1 P. Gelatine-Fix

Für die Buttercreme:

1 P. Puddingpulver
450ml Milch
80g Zucker
350g Butter
Pastenfarbe Eurer Wahl

Für den Drip:

100g Sahne
200g weiße Schokolade grob gehackt
Candy-Colors Eurer Wahl

Deko:

Ca. 12 Erdbeeren

Zubereitung:

Tag 1:

Den Pudding nach Packungsanleitung mit 450ml kochen, in eine Glasschüssel umfüllen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Auskühlen lassen.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren, die Masse sollte hellgelb sein und sich verdoppelt haben. Dann die Flüssigkeiten langsam einfließen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Bei 160° Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen, danach in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht ruhen lassen.

Tag 2:

Die Butter schaumig aufschlagen und löffelweise den erkalteten Pudding unterrühren bis sich alles gut verbunden hat. Ein bisschen der Buttercreme in einen Spitzbeutel füllen.

100g Sahne kurz aufkochen und die Schokolade darin auflösen. In eine Glasschüssel füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen und in Stückchen schneiden. Den Quark mit der Sahne und dem Zucker cremig rühren, das Gelatine-Fix dazu geben und gut einrühren. Die Erdbeeren unterheben.

Den Boden 2x durchschneiden und auf jedem Boden 1 Eßl. Eierlikör verteilen.

Nun spritzen wir einen kleinen Rand mit der Creme im Spritzbeutel auf den ersten Boden und geben in diesen „Rahmen“ ca. die Hälfte der Füllung hinein.

Dann wird der zweite Boden aufgelegt.



Auf dem zweiten Boden verfahren wir wie beim ersten. Nun wird der dritte Boden aufgelegt und die ganze Torte einmal dünn mit Buttercreme eingestrichen. Anschließend für 1 Std. kühlen.

In der Zwischenzeit gebt Ihr von Eurer Buttercreme jeweils 1 Eßl. in eine kleine Schüssel und färbt jeden Eßl. mit einer Farbe Eurer Wahl ein.

Nach der Kühlzeit verteilt Ihr von jeder Farbe ein paar Kleckse auf Eurem Tortenrand und streicht den Rand nochmals mit einer Teigkarte oder einem Spatel glatt. So verwischt die Buttercreme und ergibt eine schöne Optik (finde ich ☺). Dann sollte die Torte nochmals für eine Stunde kühlen.

Die geschmolzene Schokolade teilt Ihr nun in drei Schüsselchen auf und färbt diese nach Wahl ein. Benutzt hier aber unbedingt Farben, die für Schokolade geeignet ist, da sie sich sonst nicht mit der Schokolade verbindet.

Nehmt die Torte dann aus dem Kühlschrank und lasst mit Hilfe eines Löffels (Ihr könnt die Schokolade aber auch in kleine Spritzbeutel füllen) kleine Tropfen vom Rand der Torte laufen. Gebt aber nicht zu viel Schokolade auf einmal drauf sonst glasiert Ihr die komplette Torte. Das macht Ihr mit jeder Farbe bis Ihr einmal um die Torte herum seid. Ich habe dann noch die Erdbeeren in die restliche eingefärbte Farbe getaucht und sie sofort oben auf der Torte platziert.

Nachdem die Torte gut durchgekühlt ist, kann sie serviert werden.

Gutes Gelingen!!