

Zutaten

für das Rezept Schwarzwälder Erdbeertorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. [Dr. Oetker Vanillin-Zucker](#)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL [Dr. Oetker Original Backin](#)
25 g [Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke](#)
25 g [Dr. Oetker Kakao](#)

Füllung:

400 g Erdbeeren
50 g Vollmilchschokolade
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. [Dr. Oetker Sahnesteif](#)
1 Pck. [Dr. Oetker Vanillin-Zucker](#)
2 EL Zucker
2 EL Kirschwasser

Außerdem:

6 EL Kirschwasser
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. [Dr. Oetker Sahnesteif](#)
1 Pck. [Dr. Oetker Vanillin-Zucker](#)
50 g Vollmilchschokolade
350 g Erdbeeren

Zubereitung

Vorbereiten

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2

Biskuitteig

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten

3

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4

Füllung

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade in kleine Stücke hacken oder mit einem Sparschäler in Späne hobeln. Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Zucker steif schlagen. Kirschwasser kurz unterrühren. Die Hälfte der Sahne mit der Schokolade vermischen, unter die andere Hälfte die Erdbeerstücke heben.

5

Den unteren Boden mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken und die Erdbeersahne darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken. Die Schokoladensahne darauf verstreichen. Den letzten Boden auflegen und mit etwa 2 EL Kirschwasser tränken.

6

Verzieren

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte einstreichen. Die Schokolade mit einem Sparschäler zu Spänen hobeln und mit Hilfe einer Teigkarte am Rand der Torte verteilen. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und dekorativ auf der Torte verteilen.