

## Erdbeer-Schokoladen-Torte



Wenn Schokolade auf saftige Erdbeeren trifft, dann kommt da etwas sehr Leckeres dabei heraus...

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 50 min

Wartezeit: 2 Std

Backzeit: 30 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Schokoladenboden

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g weiche Butter, in Stücken
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 6 g Backpulver

80 g Mehl  
1 Prise Salz

### Für den Belag

1 kg frische Erdbeeren  
3 EL Zucker  
Ca. 350 ml Erdbeer-Nektar  
1 ½ Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (alternativ Erdbeer-Pudding-Pulver)  
½ Tafel Erdbeer-Joghurt-Schokolade (z. B. Yogurette)  
2 Becher Schlagsahne  
1 P. Vanillezucker  
2 P. Sahnesteif

### Für die Deko

1-2 EL Zartbitter-Schokolade, geraspelt  
½ Tafel Erdbeer-Joghurt-Schokolade (z. B. Yogurette)

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) spannen.
3. Die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Butter dazugeben und in der Schokolade schmelzen lassen. Alles gut verrühren.
4. In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zusammen aufschlagen und das leicht abgekühlte Schokoladen-Butter-Gemisch unterrühren.
5. In einer separaten Schüssel die Mandeln, das Mehl, das Backpulver und Salz gründlich mischen. Anschließend zu den restlichen Teigzutaten geben und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und für ca. 30 Minuten in der Ofenmitte backen. Den Boden auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

6. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und einige schöne Beeren für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend die Erdbeeren auf ein Sieb geben und den Saft auffangen.
7. Den Saft mit dem Nektar auf 450 ml auffüllen. Das Puddingpulver in eine kleine Schüssel geben und mit ca. 4-5 EL der Flüssigkeit glattrühren. Den restlichen Nektar aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und noch einmal kurz aufkochen. Danach vom Herd nehmen und die geschnittenen Erdbeeren unterheben.
8. Den abgekühlten Boden auf der Form nehmen und ein Tortenring umspannen. Das noch heiße Kompott auf dem Tortenboden verteilen und leicht abkühlen. Danach für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Belag fest wird.
9. Die halbe Tafel Erdbeer-Joghurt-Schokolade hacken.
10. Die Sahne steif schlagen, den Vanillezucker und das Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Die Schokolade unterheben, auf dem erkalteten Kompott verteilen und glattstreichen.
11. Die Torte mit geraspelter Schokolade, der Erdbeer-Joghurt-Schokolade und den restlichen Erdbeeren nach Wunsch dekorieren. Vor dem Verzehr den Tortenring entfernen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.