Kinderschokolade-Torte mit Erdbeeren



Nicht nur für Kinder zum Geburtstag eine schöne Überraschung.

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 230 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 250 g Puderzucker
- 2 Eier
- 230 ml Milch
- 120 ml Pflanzenöl

2 TL Vanille-Aroma
230 ml heißes Wasser

Für die Creme

400 g Frischkäse
200 g Mascarpone
75 g Puderzucker
500 g Sahne
2 P. Sahnesteif
200-250 g Kinder Schokolade-Riegel, mittelgrob gehackt
100-125 g Erdbeeren, gewaschen, geputzt, in kleine Stücke geschnitten

Für die Deko

Kinder Schokolade Riegel, Schoko Bons, Buenos,etc
Einige Erdbeeren mit Grün

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backpapier in zwei Springformen (Ø 24 cm) einspannen und zur Seite stellen.
3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Puderzucker sieben und verrühren.
4. Eier, Milch, Pflanzenöl und Vanille-Aroma dazugeben und mit dem Handrührgerat verrühren.
5. Das heiße, aber nicht kochende Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den sehr flüssigen Teig in einen Messbecher geben, auf die Mengenangabe am Becher achten. Nun kann man ganz einfach den Teig ganz genau zu gleichen Teilen in die beiden Springformen füllen, so dass die Böden später auch die gleiche Höhe haben. Für 35-40 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, sonst werden die Ränder trocken!

7. Nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
8. Für die Creme Frischkäse und Mascarpone mit dem Puderzucker cremig rühren.
9. Die Sahne steifschlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Die geschlagene Sahne unter die Käsemasse heben.
10. Die gehackte Schokolade zum Schluss ebenfalls unterheben.
11. Zur Fertigstellung einen (abgekühlten) Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring (oder den gesäuberten Springform-Ring umspannen.
12. Die Hälfte der Creme zur Seite stellen. Unter die restliche Creme die geschnittenen Erdbeerstückchen heben und auf den Tortenboden geben. Gleichmäßig verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Leicht andrücken und anschließend die restliche Creme (die ohne Erdbeeren) darauf geben, gleichmäßig verteilen und die Oberfläche möglichst glattstreichen.
13. Die Torte für mindestens 4 Stunden (ober über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
14. Anschließend den Ring vorsichtig lösen und entfernen.
15. Nun noch die Oberfläche mit Kinder Schokolade, Buenos, Schoko Bons etc. nach Lust und Laune dekorieren. Nach Wunsch noch einige Erdbeeren mit Grün dazulegen.
16. Bis zum Servieren kühl stellen.