Schokokusstorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 300 g Erdbeeren (tiefgefroren oder als Mus)
- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- abgeriebene Schale, und Saft einer unbehandelten Zitrone
- 600 g Sahne
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g gehackte Schokolade

Außerdem:

- 30 Schokoküsse
- 1 Packung Fruchtgummis in verschiedenen Formen (z.B. Frösche)

Zubereitung

1. Butter oder Margarine mit Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. So lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Nun die Eier nach und nach unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen, und portionsweise unter die Masse sieben. Fertigen Teig in eine gefettete, bemehlte Obstkuchenform mit dem Durchmesser von 28 cm füllen.

3. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten bei 180°C backen. Nach dem Backen sofort auf einen Kuchenrost stürzen, und erkalten lassen. Erdbeeren oder Erdbeermus auftauen lassen. Gelatine im kalten Wasser einweichen lassen. Ganze Erdbeeren pürieren und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker mit dem Schneebesen verrühren. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine erwärmen (am Besten 10 Sekunden in die Mikrowelle), und langsam unter die Masse rühren. In den Kühlschrank stellen, und etwas gelieren lassen.

4. Für die Füllung 200 g Sahne steif schlagen. Die gehackten Mandeln und Schokolade unter die Sahne heben. Alles unter die gelierende Erdbeermasse ziehen.

5. Eine Schüssel (Durchmesser etwas kleiner als der Tortenboden) mit kaltem Wasser ausspülen, und die fertige Masse hineinfüllen.

6. Im Kühlschrank etwa 5-6 Stunden kalt stellen.

7. Die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen, damit sich

die Masse löst. Eventuell den oberen Rand etwas mit dem Teigspatel lösen, und auf den Obstkuchenboden stürzen. Die Schokoküsse vorsichtig auf die Erdbeercreme setzen (am Besten von oben nach unten). 400 g Sahne mit 4 Esslöffel Zucker Steifschlagen, und die Zwischenräume der Schokoküsse damit etwas ausfüllen, damit sie nicht herunterfliegen.

8. Anschließend mit einer Sterntülle Tuffs hineinspritzen. Zum Schluss die Fruchtgummis zwischen den Schokoküssen geben.

Tipp:

Wahlweise kann auch ein fertig gekaufter Obstkuchenboden benutzt werden.