Erdbeer-Sekttorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
100 g Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
75 g Mehl
25 g Stärke
1/2 Teelöffel Backpulver

1. Füllung:
250 g Erdbeeren
75 g Puderzucker
100 g heller Sekt
6 Blatt rote Gelatine
250 ml Sahne

2. Füllung:
250 g Erdbeeren
75 g Puderzucker
100 g heller Sekt
4 Blatt weiße Gelatine
350 ml Sahne

Zubereitung:
Für den Teig weiche Butter geschmeidig rühren. Nach und nach

den Zucker und Vanillinzucker dazugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise dazugeben. Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfüllen und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
Boden mit einen Tortenring darum stellen.
Für die rote Creme Erdbeeren waschen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit der Breiten Seite nach unten rundum innen an den Tortenring stellen.
Übrige Erdbeeren pürieren und den Sekt unterrühren.
Gelatine etwa 10 Minuten quellen lassen, ausdrücken und auflösen. Gelatine dazugeben und verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben.
Für die helle Creme Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln. Sekt mit Puderzucker verrühren und die Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse für die rote Creme beginnt dicklich zu werden, die Gelatine für die helle Sektcreme einweichen, ausdrücken und auflösen. Gelatine mit der Puderzucker-Sektmischung verrühren. Sofort Sahne und Erdbeerwürfel unterheben.
Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme darauf geben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht (nicht glatt streichen). Die Torte einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Vor dem Servieren vorsichtig den Tortenring entfernen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Tim Richter zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.