Zutatenliste

Schokoladen-Erdbeer-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
10	Stück	Der Markenzwieback
200.00	g	Schokolade zartbitter
4.00	Tropfen	Bittermandelaroma
6.00	Blatt	weiße Gelatine
200.00	ml	Sahne
350.00	g	Erdbeeren
500.00	g	Vanillejoghurt
30.00	g	Zucker
1.00	Paket	Raspelschokolade zartbitter
0.00		Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Den Zwieback in einer Plastiktüte fein zerkrümeln. Die Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Den Zwieback und das Bittermandelöl unterrühren. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte legen. Die Masse im Tortenring andrücken und kalt stellen. Die Erdbeeren waschen und würfeln. Die Gelatine einweichen. Sahne steifschlagen. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren. Gelatine auflösen und in den Joghurt rühren. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne darunterheben. Die Masse halbieren. Unter eine Hälfte die Raspelschokolade, unter die andere Hälfte die Erdbeeren heben. Zuerst die Erdbeerfüllung, dann die Schokoladenfüllung auf den Boden geben. Am besten über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren evtl. mit Kakaopulver bestäuben.