

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 20.05.2022

### Erdbeer-Schokotorte mit Frischkäsecreme

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Brownieboden:

125 g Zartbitterkuvertüre  
225 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl Type 405  
200 g Haselnusskerne, gemahlen

##### Für die Frischkäsecreme:

250 g Frischkäse  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. Vanillezucker  
30 g Zucker  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Bio-Limette, davon den Abrieb

##### Für die Garnierung:

250 g Erdbeeren  
1 Bio-Limette, davon den Abrieb

#### Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)  
Backpapier  
Spritzbeutel mit Lochtülle

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Schokomischung in eine Rührschüssel geben.
3. Den Zucker zugeben und unterrühren. Die Eier einzeln hinzufügen und mit dem Schneebesen unterrühren. Das Mehl mit den Haselnusskernen vermischen. Anschließend zur Schokoladenmasse geben und kurz unterheben.
4. Den Teig in die Springform füllen, glatt verstreichen und im vorgeheizten Backen 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den Schokoladenboden herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. **Für die Creme** Frischkäse mit Sahne in eine Rührschüssel geben. Vanillezucker, Zucker, Sahnesteif und Limettenabrieb zufügen und alles mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Die Konsistenz ähnelt der von geschlagener Sahne.
6. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und halbieren. Den Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
7. **Zum Garnieren** die Creme kreisförmig in Tupfen auf die Torte spritzen. Die Erdbeeren entlang der Tupfen legen und fortfahren, bis die Torte komplett verziert ist.
8. Torte mit Limettenabrieb bestreuen und servieren.

