

# SCHOKOLADENTORTE MIT ERDBEEREN UND HOLUNDER



**ZUTATEN:** für eine Springform 26 cm

## für den Schokoteig:

200 g dunkle Schokolade (Kochschokolade)  
25 g Backkakao  
175 g Butter  
3 Eier  
150 g brauner Zucker  
100 g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver

## für die Erdbeer-Holunder Schicht:

350 g Erdbeeren  
25 g Zucker  
1,5 EL Speisestärke  
10 EL Wasser  
2 Zweige Holunder frisch (Alternativ: es können auch  
5 EL Holundersirup verwendet werden, wenn keine  
Holundersaison ist. Da jedoch den Zucker etwas reduzieren.)

## für die Vanille-Creme:

1 Pkg Vanille-Pudding  
250 ml Milch  
30 g Zucker  
250 g Topfen (Quark)  
200 g Vanille-Joghurt  
40 g Staubzucker (oder mehr, je nach Geschmack!!)

**für die Deko:** 250 g Erdbeeren, Holunderblüten

## ZUBEREITUNG:

1) Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter in einem Topf schmelzen, gut verrühren und leicht abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen, unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Ofen auf 180°C vorheizen, Springform einfetten und bemehlen. Die Schoko-Masse einfüllen und für ca. 30-35 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen sofort mit einer Gabel oder einem Spieß mehrere Löcher in die Schokotorte stechen.

2) Während dem Backen kann die Erdbeer-Holunder Schicht vorbereitet werden. Dazu die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben in eine Pfanne geben und gemeinsam mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Wasser verrühren und in die weichen Erdbeeren einrühren. Es soll schön gelee-artig werden. Nach ca. 5 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen und die Holunderzweige mit den Blüten als Ganzes in die Erdbeerflüssigkeit geben. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen und die Zweige wieder entfernen. Wenn der Tortenboden dann fertig ist, soll diese Masse sofort darauf verstrichen werden, damit die Erdbeer-Flüssigkeit schön in den Schoko-Boden versinken kann. Auskühlen lassen.

3) Die Vanille-Creme zubereiten: 1 Packung Vanille-Pudding nach Packungsanleitung kochen, jedoch nur 250 ml Milch dazu verwenden!!!! Den Zucker einrühren! Es soll eine schöne feste Pudding-Konsistenz haben. Etwas auskühlen lassen und Topfen, Vanille-Joghurt und Staubzucker dazugeben und gut verrühren. Auf die Torte streichen und kühl stellen.

4) Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die großen Scheiben um die Torte rundum platzieren, den Rest auf der Vanille-Creme verteilen. Mit kleinen Holunderzweigen dekorieren.

