

# Erdbeertorte

## Zutaten:

### Marmorteig:

- 250ml Sonnenblumenöl
- 240 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1TL Vanillearoma ( opt. 1 TL Vanillepulver oder etwas Bourbon Vanille)
- 1 Pr. Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 375 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- etwa 6 EL Milch
  
- 30 g Kakaopulver
- etwa 3 EL Milch

### Buttercreme:

- 250g Butter
- 50g Puderzucker
- 1 Pk Puddingpulver
- 30g Zucker
- 500ml Milch
- Mark einer Vanilleschote

### Erdbeertopping:

- 1 Pk roter Tortenguss
- 750g Erdbeeren (gewaschen und halbiert)

## Zubereitung:

### Marmorteig:

- Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Tortenform (26cm) fetten und mehlen.
- Für dem Öl mit Zucker, Vanillezucker, und dem Salz für 2-3 Minuten mit den Rührbesen des Handrührers aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren und für weitere 2-3 Minuten schlagen.
- Separat das Mehl und das Backpulver vermischen. Abwechselnd mit der Milch nach und nach zu den anderen Zutaten rühren.
- 2/3 des Vanilleteiges in die Springform geben. Den Kakao und die übrigen EL Milch zum restlichen Drittel geben und alles zu einem glatten Schokoteig verrühren. Diesen auf dem Vanilleteig verteilen und mit einer Gabel beide Teige grob ineinander ziehen. Alles für ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)

### Buttercreme:

- Für die Buttercreme zunächst die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Sie sollte sehr weich sein wenn sie verwendet wird. Danach den Pudding nach Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen.
- Die Butter mit dem Puderzucker und der Vanilleschote 3-4 Minuten schaumig schlagen und nach und nach den Pudding unterrühren (Hinweis: Es ist wichtig dass Pudding & Butter dieselbe Temperatur haben, sonst flockt die Butter!)
-

- *Einen Tortenring um den fertigen und ausgekühlten Tortenboden stellen und die Pudding-Buttercreme darauf verteilen.*

### **Topping:**

- *Erdbeeren waschen, den Stiel entfernen und halbieren. Danach kreisförmig auf der Buttercreme verteilen.*
- *Die Gelantine nach Packungsanleitung kochen und mit einem Löffel über den Erdbeeren verteilen.*
- *Alles für eine Stunde gut auskühlen lassen und genießen!*

*Urheber: Chrissi von Chrissitally´s Cupcakefactory*