Monika Nagls Rezept: Schokokuss Torte mit Erdbeeren zum Muttertag

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. **Den Biskuitboden backen**
   Heize deinen Ofen zunächst auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Damit der Boden nicht klebt, legst du den Boden einer 26er Springform mit Backpapier aus.
   Schlage die Eier zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz für gut 5 bis 7 Minuten auf, bis die Masse deutlich an Volumen gewonnen hat und hell-cremig ist. Mische das Mehl, Stärke, Backkakao mit dem Backpulver und siebe es vorsichtig über den Eierschaum. Hebe die trockenen Zutaten behutsam mit einem Teigschaber unter (nicht rühren!). Fülle den Teig in die Form und backe ihn für ca. 30 Minuten. Nach der Stäbchenprobe nimmst du den Boden aus der Form und lässt ihn auf einem Gitter komplett auskühlen.
2. **Die fruchtige Füllung vorbereiten**
   Bereite die Erdbeeren vor: Waschen, trocknen, vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden.
   Nimm dir die Schokoküsse vor und trenne vorsichtig die Waffelböden ab – diese legst du für die spätere Deko beiseite. Den schaumigen Rest der Schokoküsse zerdrückst du in einer Schüssel und schlägst ihn zusammen mit dem Quark und der Mascarpone kurz auf. Schlage nun die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif und ziehe sie unter die Quark-Mascarponemasse. Zum Schluss hebst du die Erdbeerstückchen unter.
3. **Schichten und Kühlen**
   Halbiere den Biskuit und lege einen der Böden auf eine Platte und schließe einen Tortenring eng darum. Verteile die Hälfte der Schokokuss-Creme gleichmäßig auf dem Boden und streiche sie glatt. Setze nun den zweiten Boden auf, drücke ihn leicht an und verteile die restliche Creme darauf. Die Torte muss nun für mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden.
4. **Das Finale (Dekoration)**
   Entferne vorsichtig den Tortenring und dekoriere die Torte mit Erdbeeren und weiteren Schokoküssen.

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 70 g Mehl
- 40 g Stärke
- 50 g Backkakao
- 1 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

- 450 g Erdbeeren, gewürfelt
- 15 große Schokoküsse
- 250 g Speisequark
- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 2 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Vanillezucker
- 300 g Schlagsahne

Für die Deko:

- Ein paar Erdbeeren
- Schokoküsse