

# Erdbeer-Schoko-Herz-Torte

---



## Einkaufsliste:

26cm Springform  
Für den Boden  
2 Eier  
100ml Buttermilch  
120g Butter  
50 Zartbitterkuvertüre  
200g SweetFamily Kakao-Puderzucker  
(oder 50g Kakao + 150g Zucker)  
200g Mehl  
120ml Sahne  
1TL Natron  
Prise Salz

### Für die Füllung:

250ml Sahne  
200g Frischkäse  
80g SweetFamily Kakao-Puderzucker  
(oder 30g Kakao 50g Puderzucker)  
100g Schokosplitter  
500g Erdbeeren

### Für die Glasur:

100g SweetFamily Kakao-Puderzucker  
(oder 20g Kakao + 80g Puderzucker)  
2EL Milch  
1TL Pflanzenöl  
Erdbeeren zur Dekoration

## So wird's gemacht

### Für den Teig

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen, Schokolade hinzufügen. Buttermilch und SweetFamily Kakao-Puderzucker (sowie Zucker) unterrühren. In einer Schüssel die Eier schaumig aufschlagen, die Sahne hinzufügen- Schoko-Masse einrühren. Zum Schluss Mehl, Natron und Salz mischen und in die Masse rühren.

Kuchen in eine gefettete Springform geben und 35-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Komplett auskühlen lassen.

### Für die Creme:

Sahne mit dem SweetFamily Kakao-Puderzucker steif schlagen, den Frischkäse einrühren und zum Schluss die Schokosplitter in die Masse rühren. Erdbeeren halbieren.

Den Teig in zwei Teile teilen. Eine Springform um den Kuchen legen und am Rand die halbierten Erdbeeren andrücken, sodass ein Rahmen aus Erdbeeren entsteht, die restlichen Erdbeeren in der Mitte verteilen und alles mit der Creme-Masse bedecken. Den zweiten Boden auf die Masse legen, leicht überall andrücken und eine Stunde kalt stellen.

### Für die Glasur

SweetFamily Kakao-Puderzucker mit der Milch verrühren bis eine zähflüssige Masse entsteht und das Öl hinzugeben. Auf dem Kuchen verteilen, mit Erdbeeren dekorieren und servieren.