

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
10 g Kakao

Füllung

ca. 1 kg Erdbeeren
6 Blatt Gelatine
250 g Erdbeeryoghurt
250 g Mascarpone
40 g Zucker
450 ml Schlagsahne
30 g geraspelte Schokolade
1 Pck. Tortenguss, rot



Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 15 + 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Zubereitung:

Biskuit:

Aus 2 Eier, 60 g Zucker, 60 g Mehl und Kakao im **Schlagkessel** einen dunklen Biskuit herstellen. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star Vario** legen und die **Gazania II** daraufstellen. Teig einfüllen, mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Den Kuchen noch warm aus der Form lösen. Aus den restlichen Zutaten einen hellen Biskuit herstellen. In die **Gazania II** füllen und ca. 15 Minuten backen. Böden auskühlen lassen.

Füllung:

Erdbeeren waschen, grün entfernen, einen Teil in Scheiben schneiden. Ca. 20 Stück halbieren. Rest klein schneiden.

Gelatine einweichen. Joghurt, Mascarpone und Zucker verrühren. Gelatine angleichen. 200 ml Schlagsahne steif schlagen, unterheben.

Fertigstellung:

Mit dem **Ringförmchen (KGS)** die Böden ausstechen. Den dunklen in den hellen und den hellen in den dunklen Boden legen. Form um den hellen Bodenstellen. Erdbeeren an den Rand stellen und auf dem Boden verteilen. Joghurtmasse einfüllen. Dunklen Biskuit einlegen. Restliche Sahne steif schlagen und Schokoraspel unterheben. In die Form füllen, mit Erdbeerscheiben belegen. Tortenguss herstellen und mit einem Pinsel auftragen.