

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
2 P. Puddingpulver
(Schokolade, á 40 g)
70 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Erdbeersahne:

6 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
250 g Erdbeerpüree
60 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Erdbeerstückchen

Sektcreme:

8 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne
250 g Speisequark, 20%
100 g Zucker
1 P. Zitronenzucker
1 EL Zitronensaft
200 ml trockener Sekt

Dekoration:

Kakao oder Puderzucker

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Blitzbiskuit zubereiten, in den **Torten-Profi**(26 cm) einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. bei 200° C backen.

Boden nach dem Auskühlen mit dem **Torten-Garniermesser** zweimal durchschneiden. Einen Boden in den **Sankt Johann** legen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, Erbeerpüree mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine auflösen und an das Erdbeerpüree angleichen. Sahne zusammen mit den Erdbeerstückchen unterheben. Erdbeersahne in den **Sankt Johann** füllen, einen Biskuitboden darauflegen und 1 Stunde kaltstellen.

Kuppeltorte auf den **Tortenhelfer** stürzen und den **Torten-Profi** wieder herumstellen.

Gelatine für die Sektcreme einweichen, die Sahne steif schlagen. Quark, Zucker, Zitronenzucker, Zitronensaft und Sekt verrühren. Gelatine auflösen und an die Quarkmasse angleichen, die Sahne unterheben.

Sektcreme im **Torten-Profi** verteilen, den letzten Boden auflegen und nochmals 1 1/2 Stunde kaltstellen.

Zur Dekoration **Backermeister** auf den oberen Boden legen und dünn mit Puderzucker bestäuben.