

Fürst-Pückler-Torte

für eine Springform mit Ø26cm

für den Boden:

6 Eier
100g Mehl
100g Speisestärke
200g Zucker
25g Kakao
1 TL Backpulver

für die Erdbeerfüllung:

250g gefrorene Erdbeeren
50ml Wasser
40g Zucker
20g Speisestärke
150ml Schlagsahne

für die Vanillefüllung:

250ml Schlagsahne
50g weiße Schokolade
1 Vanilleschote

für das Schokotopping:

150ml Schlagsahne
100g Zartbitterschokolade
ein bisschen hübsche Deko



Für den Biskuit den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform vorbereiten.

Nun zuerst die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann langsam den Zucker einrieseln lassen und nacheinander die Eigelbe unter ziehen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao 2-3 Mal sieben und in kleinen Portionen unter die Eiercreme heben. Nur so lange rühren, bis alles gerade vermischt ist. Den Teig in die Form füllen und ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen schauen, ob der Boden gar ist und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Erdbeerfüllung die Erdbeeren auftauen und fein pürieren. Wer möchte, kann das Püree noch durch ein Sieb streichen und so die Kerne entfernen. Das Püree in einem Topf zum Kochen bringen und das Wasser mit Zucker und Speisestärke anrühren. Mit einem Schneebesen unter das kochenden Püree ziehen und weiter rühren, bis der Pudding schön eingedickt ist. Noch einmal kurz aufkochen und mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen.

Für das Schokotopping die Sahne erwärmen, die Schokolade hinzu geben und unter rühren darin auflösen. Vollkommen erkalten lassen, aber unbedingt rechtzeitig vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Mischung nicht mehr zu fest ist. Zuletzt die weiße Schokolade in der verbleibenden Sahne auflösen, die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen und beides dazu geben. Ebenfalls im Kühlschrank kalt werden lassen.

Nun gehts ans Türmchen-bauen. Dafür den Boden zweimal waagrecht durchschneiden, den untersten auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Den Erdbeerpudding aus dem Kühlschrank holen und die dazu gehörende Sahne steif schlagen. Vorsichtig unter den Pudding heben und die Mischung auf den Boden streichen.

Den mittleren Boden aufsetzen und ein wenig andrücken. Die Vanilleschote aus dem Topf fischen und die Vanillecreme steif schlagen und auf den mittleren Boden streichen. Dann den letzten Boden aufsetzen und andrücken.

Schon sind wir bei der letzten Creme angekommen. Die Schokosahne ebenfalls etwas aufschlagen und dekorativ auf dem obersten Boden verteilen. Einige Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen, dann den Ring abnehmen und mit einem Messer oder Spatel die Creme außen glatt streichen. Mit Deko nach Wunsch versehen und servieren.