



# Elefantentorte mit Biskuitböden & Mascarponecreme



## Zutaten

### Menge

200 g	TK Erdbeeren, aufgetaut
500 g	Mascarpone
150 g	Zartbitterkuvertüre
2 EL	Milch
3 Pck.	Sofort-Gelatine
3 Pck.	Vanillinzucker
3 Pck.	Sahnesteif
600 g	Sahne
2 EL	Konfetti-Streusel
2 EL	Erdbeermarmelade ohne Stückchen
1	Eigelb
3	Eier
150 g	Puderzucker
100 g	kalte Butter
1/2 TL	Backpulver
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
140 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 EL	Wasser

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 35 Min. Backzeit + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3265 kJ, 780 kcal, 62,9 g Kohlenhydrate, 10,5 g Eiweiß, 55,5 g Fett, 215 mg Cholesterin, 2,27 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €

## Zubereitung

Welche Torte darf bei keinem Kindergeburtstag fehlen? Richtig, eine Elefantentorte! Wir zeigen dir jetzt endlich, wie du die super leckere Elefantentorte selber machen kannst! Die Torte wird aus Mürbeteig und Biskuitteig geschichtet und mit einer süßen Schokocreme und einer Creme mit Erdbeeren bestrichen. Zum Schluss werden kleine Tupfen aus Sahne auf die Torte gespritzt und alles wird mit Zuckerstreuseln bunt dekoriert. Die bunte Elefantentorte sieht aber nicht nur fantastisch aus, sie schmeckt auch einfach unglaublich lecker! Aber keine Panik, unsere Elefantentorte schmeckt nicht nur den kleinen Kindern, sondern natürlich auch den Großen! Probier's unbedingt aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Für den Mürbeteig musst du 50 g Zucker, 100 g kalte Butter in Stücken und 150 g Mehl mit einem Eigelb schnell zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, kannst du noch einen Esslöffel Wasser hinzugeben. Dann plattdrücken und in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig gibst du in einen Tortenring mit 20-21 cm Durchmesser, dann musst du ihn mit einer Gabel mehrfach einstechen und für ca. 10 Minuten goldbraun backen.

### Step 2:

Für den Biskuit heizt du den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor. Jetzt trennst du die drei Eier und kannst anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 90 g weiche Butter mit 100 g Puderzucker cremig rühren, dann die Eigelbe dazu geben. 100 g Mehl mit 1/2 TL Backpulver sieben und zusammen mit der Milch und dem Eischnee unter die Buttermasse heben. Das Ganze gibst du in eine mit Backpapier ausgelegte 18er Springform und lässt es für ca. 25 Minuten backen. Danach aus der Form lösen, gut abkühlen lassen und quer in zwei Böden teilen.

### Step 3:

Die Schokolade musst du hacken, im Wasserbad schmelzen und danach gut abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt. Danach kannst du 50 g weiche Butter mit 50 g Puderzucker und einem Päckchen Sofort-Gelatine schaumig aufschlagen. Die Schokolade hineingeben. 250 g Mascarpone kurz cremig rühren, dann die Buttercreme unterrühren.

### Step 4:

Für die Erdbeerschicht kannst du die Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Jetzt 400 g Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillinzucker und 100 g Zucker steif schlagen. 250 g Mascarpone gut verrühren, dann die Sahne, die Gelatine und Erdbeeren unterheben.

### Step 5:

Die Mürbeteigplatte spannst du in einen Tortenring ein und bestreichst sie mit Erdbeermarmelade. Darauf gibst du nun den ersten Biskuitboden. Auf den Boden, mit etwa 2 cm Abstand zum Rand, die Schokocreme etwa 3 cm dick auftragen. Die Ränder mit Erdbeercreme auffüllen. Dann kannst du den zweiten Biskuit auflegen und die gesamte Torte mit der restlichen Erdbeercreme eindecken. Danach kaltstellen.

### Step 6:

Zum Schluss kannst du 200 g Sahne mit 50 g Zucker, dem Sahnesteif und einem Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Dann die Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte setzen und danach mit den Streuseln bestreuen.

