

Fürst Pückler Torte

Von Kuchenfee

Heute gibts ein Rezept für euch, das super bei sommerlichen Temperaturen zubereitet werden kann! Diese Fürst Pückler Torte ohne backen ist ausserem auch eine Anfängerfreundliche Torte denn ein bisschen Sahne schlagen, Schokolade schmelzen und Kekse zermahlen kann doch jeder, oder? Ich habe für den Boden Oreo Kekse zermahlen und etwas Backkakao dazu gegeben aber andere Kekse können auch verwendet werden, wenn ihr die lieber esst und aufbrauchen möchtet.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	4 Std.	n/a	4 Std. 5 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

300 g	Oreos
1 TL	Backkakao
90 g	Butter
	<i>flüssig</i>

CREMES

120 g	Kuvertüre
	<i>weiss</i>
120 ml	Sahne
	<i>für die Ganache</i>
240 ml	Sahne
	<i>aufgeschlagen</i>
220 g	Kuvertüre
	<i>weiss</i>
120 g	Erdbeeren
	<i>püriert</i>
250 g	Sahne
	<i>geschlagen</i>
2 Paket	Sahnesteif

DEKOR

30 g	Kuvertüre
	<i>Zartbitter</i>
2 TL	Öl
	<i>Kokos</i>
100 ml	Sahne
	<i>geschlagen</i>
	Erdbeeren
	<i>als Dekor</i>

Zubereitung

1. BODEN

- 01
- Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Oreos mahlen, mit Kakao und Butter vermengen und in die Form geben.
- 03
- Den Krümelboden fest andrücken und kalt stellen.

Werkzeuge

Springform
<i>20 cm Durchmesser</i>
Handrührgerät
Spritzbeutel
Tülle

2. CREMES

- 01** Sahne mit Kuvertüre im Topf vorsichtig erwärmen bis alles gelöst ist, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen bis die Ganache auf Raumtemperatur ist.
- 02** Die geschlagene Sahne unter die Ganache heben und auf den Boden geben, dann in den Kühlschrank geben und mindestens 90 Minuten fest werden lassen.
- 03** Erdbeeren mit Kuvertüre in einem Topf unter rühren vorsichtig erwärmen bis die Kuvertüre gelöst ist, erneut abkühlen lassen bis die Ganache auf Raumtemperatur ist.
- 04** Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Erdbeerganache heben. Die Creme dann vorsichtig auf die helle Schicht geben und erneut mindestens eine Stunde kühl stellen.
- 05** Die Kuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle mit dem Öl lösen und abkühlen lassen.
- 06** Sobald die Erdbeerganache fest ist und die Glasur abgekühlt, kann die Torte glasiert werden und erneut für etwa 30 Minuten gekühlt werden.
- 07** Zum Schluss die Sahne aufdressieren und mit Obst ausgarnieren.