



## ERDBEER-SCHOKO- EISTÖRTCHEN

### ZUTATEN

Für eine Springform mit Ø 18 cm

#### Für den Boden

125 g Mehl (Dinkel Type 650 oder Weizen Type 550)  
3 EL Zucker  
1 TL Backpulver  
80 g iChoc „Classic“ Schokolade  
25 ml geschmacksneutrales Rapsöl  
100 ml Haferdrink  
50 - 75 ml heißes Wasser

#### Für die Füllung

750 g Pflanzenjoghurt  
400 g frische Erdbeeren  
45 g Agartine (pflanzliche Geliermittel)  
150 ml Kokosmilch oder Pflanzensahne  
100 ml Wasser  
3 - 4 EL Erdbeer- oder Himbeersirup  
2 EL Puderzucker  
80 g iChoc „Classic“ Schokolade

#### Für den Chocolate Drip

60 g iChoc „Classic“ Schokolade  
60 g Pflanzensahne

#### Außerdem

frische Erd- oder Himbeeren  
Spritzbeutel mit 1-mm Lochtülle

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand komplett einfetten.
2. Die Schokolade für den Boden mit einem scharfen Küchenmesser zerkleinern. Die Hälfte im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die andere Hälfte der gehackten Schokolade mit den anderen trockenen Zutaten mischen. Nach und nach mit Öl, Haferdrink, Wasser und der geschmolzenen Schokolade verrühren. Wenn der Teig zu fest oder klebrig ist, noch etwas mehr heißes Wasser hinzugeben, bis der Teig geschmeidig wird.
4. Die Masse in die Form gießen und glattstreichen. Für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend aus dem Ofen holen und in der Form auskühlen lassen.
5. Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in kleine Stückchen schneiden.
6. Wasser und Kokosmilch mit der Agartine mischen und in einem Topf für 2 Minuten aufkochen lassen, dabei ständig rühren.

- 7.** 250 g Pflanzenjoghurt in einer Schale mit der heißen Masse gut verrühren. Mit dem restlichen Pflanzenjoghurt und dem Sirup vermengen. Die Erdbeeren vorsichtig unterheben und nach Belieben mit Puderzucker nachsüßen.
- 8.** Die Masse auf den abgekühlten Kuchenboden geben und für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- 9.** Wenn die Torte (an)gefroren ist, für den Chocolate Drip eine Ganache herstellen. Dazu die Schokolade fein hacken. Dann die Pflanzensahne in einem Topf erhitzen bis sie dampft (nicht kochen). Unter ständigem Rühren die Schokolade dazugeben.
- 10.** Die Ganache etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Währenddessen die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
- 11.** Die Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und das Ende verknoten. Vor dem Verzieren in einer Tasse oder Schüssel testen, ob die Ganache die optimale Verarbeitungstemperatur erreicht hat. Wenn die Schokolade noch zu warm ist, wird der Chocolate Drip zu flüssig und verläuft unschön.
- 12.** Für den Chocolate Drip die Schokolade am äußeren Rand der Torte in gleichmäßigen Abständen herunterlaufen lassen. Die Tortendecke entweder komplett mit Schokolade begießen oder mit einem Schokoladenmustern verzieren. Die Eistorte bis zum Servieren kühl stellen und mindestens 10 – 20 Minuten vorher aus der Kühlung nehmen.