

Erdbeer - Mascarpone - Torte

Zutaten:

150 g Mehl
300 g Zucker
2 TL Backpulver
5 Eier
1 Prise Salz
300 g Schlagsahne
300 g Magerquark
300 g Mascarpone
400 g Erdbeeren
40 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- 150 g Zucker dabei einrieseln lassen.
- Eigelb unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Erdbeeren, Restzucker und 10 g Gelatine pürieren.
- Quark und Mascarpone mit 20 g Gelatine verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Püree, Mascarpone- und Sahne vermengen.
- Abgekühlten Biskuitboden waagrecht halbieren.
- Tortenring (Springformrand) um den unteren Boden stellen.
- Etwa zwei Drittel der Creme auf dem Boden glatt streichen.
- Zweiten Boden auflegen und Restcreme aufstreichen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Sahnetupfen und Erdbeeren garniert servieren.