

Erdbeer - Tiramisu - Torte

Zutaten:

60 g Mehl
150 g Zucker
3 Eier
15 g Speisestärke
1 Prise Salz
5 EL starken Espresso
700 g Erdbeeren
500 g Mascarpone
200 g Magerquark
400 g Schlagsahne
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zubereitung:

- Espresso kochen und abkühlen lassen.
- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Dabei 85 g Zucker und das Salz einrieseln lassen.
- Eigelb verquirlen und unter den Eischnee rühren.
- Mehl und Stärke mischen und unterheben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 175° C etwa 15 Minuten backen.
- Biskuitboden auskühlen lassen.
- 500 g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
- Restzucker, halbe Gelatinemenge, Mascarpone und Quark verrühren.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Etwas Sahne für Verzierungen beiseite nehmen.
- Restliche Sahne unter die Quarkcreme heben.
- Kleingeschnittene Erdbeeren ebenfalls unterheben.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.
- Den Springformrand (Tortenring) wieder umlegen.
- Biskuitboden mit dem Espresso tränken.
- Erdbeercreme auf den Biskuitboden geben.
- Restliche Erdbeeren halbieren.
- Mit der Sahne und den Erdbeeren die Torte garnieren.
- Torte mindestens drei Stunden kühl stellen.