

Hier und heute



Erdbeer-Mascarpone-Törtchen

Endlich Erdbeerzeit! Marcel Seeger feiert die Früchtchen mit diesen Erdbeer-Mascarpone-Törtchen. Die kommen lockerleicht daher.

Das Rezept

von Marcel Seeger für acht kleine Törtchen im Dessertring

Zutaten für den Biskuitboden

- 3 Eier (Gr. M)
- 150 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 140 g Mehl Typ 550
- 4 g Backpulver

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronensaft cremig aufschlagen. Anschließend das mit dem Mehl gut vermischte Backpulver vorsichtig unterheben und alles zu einer lockeren Biskuitmasse verbinden. Diese auf das Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen. Den Biskuitboden circa zehn Minuten backen, dann das Backpapier mit dem Biskuit vom Blech auf eine Arbeitsplatte ziehen.

Tip: Durch das direkte Entfernen des Biskuitbodens vom Blech bekommt er keine Restwärme mehr ab und trocknet nicht aus.

Biskuitboden abkühlen lassen und anschließend das Backpapier vorsichtig entfernen. Aus dem Biskuitboden für jeden Dessertring zwei Böden ausstechen, insgesamt 16 kleine Böden. Die Dessertringe mit einem Stück Backpapier auf eine Unterlage stellen, die später in den Kühlschrank passt. In jeden Dessertring einen ausgestochenen Biskuitboden einlegen.

Zutaten für die Mascarponecreme mit Erdbeeren

- 400 g frische Erdbeeren
- 180 g Frischkäse
- 250 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 150 g Sahne
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen und 200 Gramm klein würfeln. Die restlichen Früchte für die Dekoration ganz lassen. Die Sahne aufschlagen. Den Frischkäse mit Mascarpone, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel glatrühren. Anschließend die Schlagsahne, die aufgelöste Gelatine und die klein gewürfelten Erdbeeren unterheben und alles zu einer glatten Creme verbinden. Die Dessertringe bis zur Hälfte mit der Creme füllen, den zweiten Biskuitboden einlegen und die Dessertringe bis zum Rand mit der restlichen Creme befüllen. Die Törtchen

Hier und heute



mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann.
Anschließend die Dessertringe vorsichtig entfernen und die Oberfläche der Törtchen mit den frischen, je nach Größe ganzen oder halbierten, Erdbeeren ausdekorieren.