

Erdbeer-Mascarpone-Torte

vorgestellt von Beate Pedace

ZUTATEN

Für den Boden:

5 Eier
100–120 g Zucker
2 EL Puderzucker
80 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Beträufeln:

Saft einer Zitrone
Zucker nach Belieben

Für die Mascarpone-Sahne:

1000 g Mascarpone
800 g Sahne
4 Pck. Sahnesteif
Zucker nach Belieben

Für den Himbeerspiegel:

Zucker nach Belieben
4 EL Kartoffelmehl + etwas Wasser
250 g TK-Himbeeren

Für die Fertigstellung:

500–750 g Erdbeeren



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180–190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuitteig Eier aufschlagen, dann Zucker und Puderzucker unterrühren, mehrere Minuten rühren, bis eine helle, dicke und cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben (nicht stark rühren, damit die Luft drin bleibt!).

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und 20–30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Komplett auskühlen lassen.

Für den Himbeerspiegel gefrorene Himbeeren in einen Topf geben und erhitzen. Zucker nach Geschmack zufügen und unterrühren. Kartoffelmehl mit etwas Wasser glattrühren und in die heißen Himbeeren einrühren. Kurz aufkochen, bis es dick wird, anschließend abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone mit etwas Zucker glattrühren und unter die Sahne mischen.

Den ausgekühlten Biskuitboden in drei Böden waagrecht durchschneiden, den unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. Zitronensaft mit etwas Zucker verrühren. Den Boden damit beträufeln. Die Himbeermasse auf dem Boden verteilen und den zweiten Boden auflegen, diesen wieder mit Zitronensaft beträufeln.

Etwa ein Drittel Mascarpone-Sahne auf dem zweiten Boden verteilen, ein Drittel der Erdbeeren hineingeben und den dritten Boden aufsetzen, diesen wieder mit Zitronensaft beträufeln.

Die ganze Torte und den Rand mit Mascarpone-Sahne einstreichen und nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren.