

Erdbeer-Mascarpone-Torte

Das Rezept für die leckere Erdbeer-Mascarpone-Torte mit luftiger, Mascarpone-Topfencreme gelingt hier mit Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

für den Boden

120 g	Butter (weich)
75 g	Zucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Milch

für die Creme

300 g	Erdbeeren
1 Stk.	Vanilleschote
250 g	Magertopfen (Quark)
80 g	Zucker
6 Blätter	Gelatine
500 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers

für das Topping

250 g	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss (rot)

3 EL [Zucker](#)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen 26 cm Springformboden einfetten. Die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach mit Milch unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen, hinzugeben und verrühren. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und zirka 20 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Creme zubereiten, dazu die Erdbeeren, waschen, putzen und pürieren. Durch ein Sieb streichen.
3. Das Schlagobers steif schlagen. Die Vanilleschote auskratzen und mit Topfen und Zucker glattrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sechs Esslöffel der Topfencreme in einem Topf erwärmen, ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. In die Topfen-Masse rühren, Mascarpone hinzugeben, kurz verrühren und das steif geschlagene Schlagobers unterheben.
4. Den Tortenboden aus der Form lösen, einen Tortenring darüber stellen. Jetzt die Creme auf den Boden verteilen und glattstreichen. Zirka 1 Stunde kalt stellen.
5. Die Erdbeeren für das Topping waschen, putzen und halbieren. Auf der **Erdbeer-Mascarpone-Torte** verteilen.
6. Den Tortenguss mit Wasser und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Danach 2-3 Minuten abkühlen lassen und über die Torte gießen. Eine weitere Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Tortenring von der Torte lösen und servieren.

Tipp