



Erdbeer-Mascarpone-Torte

Lockerer Biskuitteig mit fruchtig-frischer Füllung!

Zutaten:

Biskuitteig:

6 Eiweiß

1 Prise Salz

6 Eigelb

180g Zucker

130g Mehl

50g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

Füllung:

500-600g Erdbeeren

500g Mascarpone

300g saure Sahne

50g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

2-3 EL Mandelblättchen

1-2 EL Puderzucker

Zubereitung

Eiweiß mit Salz steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, Eigelbe nach und nach zugeben. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Schaummasse sieben und auf Stufe 1 des Handmixers sorgfältig unterrühren.

In eine 26er Springform füllen, glatt streichen, bei 175-200 Grad etwa 35 Min. backen.

Erkalten lassen. Den Biskuit halbieren. Die gewaschenen und halbierten Erdbeeren auf den Biskuit geben.

Mascarpone, saure Sahne, 50g Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handmixers glattrühren, Sahnesteif einrieseln lassen. Einen Tortenring oder den Sprinformrand um den Boden legen.

Creme auf die Erdbeeren geben. Den oberen Teil des Biskuits zerbröseln, auf die Creme geben und vorsichtig etwas andrücken. 4-5 Std. kaltstellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, die Torte damit bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.