



Hochwald-Spargel

...Qualität genießen



Erdbeer- Mascarpone Torte

Zutaten für den Boden

3 Eier
3 EL warmes Wasser
75g Zucker
100g Mehl
1/2 Packung Backpulver
Zartbitterkuvertüre
1000g Erdbeeren

Zutaten für die Creme

500g Mascarpone
250g Quark
1 Packung Vanillezucker
3 EL Orangensaft
100g Zucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen (Umluft).
2. Die Eier werden vorsichtig getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee geschlagen.
3. Eigelb, Zucker und warmes Wasser schaumig rühren, dann Mehl und Backpulver hinzugeben. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben.
4. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28cm) geben und diesen für ca. 15 Minuten backen.
5. Mindestens zwölf Erdbeeren für die Verzierung zur Seite legen.
6. Nach dem Abkühlen den Boden mit flüssiger Kuvertüre bestreichen, einen Tortenring darum setzen und mit Erdbeeren belegen.
Tipp: Den äußeren Kranz mit ganzen, die innere Fläche mit halbierten Erdbeeren Auslegen, das wirkt besonders schön.
7. Alle Zutaten für die Creme verrühren und auf den Erdbeeren verteilen.
8. Die Torte für einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann nach Belieben verzieren.
Tipp: Die Torte mit flüssiger Kuvertüre, Minzblättern und Erdbeeren verzieren.