



Erdbeertorte

Zeit gesamt
3h 40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Eier | 3 St. |
| Zucker | 175 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 75 g |
| Speisestärke | 50 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Zitronen | 1 St. |
| Mascarpone | 400 g |
| Schlagsahne | 400 g |
| Erdbeeren | 500 g |
| Blattgelatine | 6 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eier, 125 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 4 aufschlagen.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 unterheben. Biskuitmasse in eine Springform geben, im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen und anschließend in der Form abkühlen lassen.
3. Inzwischen Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, 50 g Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft cremig verrühren. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Sahne geben und 2 Min./Stufe 4 aufschlagen. Geschlagene Sahne anschließend umfüllen und kalt stellen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In den Mixbehälter Erdbeeren und 2 EL Zitronensaft geben und 4 Min./Stufe 1/100 °C erhitzen. Anschließend Erdbeeren 30 Sek./ansteigend Stufe 6–9 pürieren. Gelatine ausdrücken, in den Mixbehälter geben und 30 Sek./Stufe 3 darin auflösen.
5. 1–2 EL Mascarponecreme vorsichtig in die pürierten Erdbeeren einrühren, damit die Masse etwas abkühlt. Dann die Erdbeermasse zur Mascarponecreme in die Schüssel geben und verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
6. Erdbeer-Mascarpone-Creme auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Die Torte min. 3 Std. (besser über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen. Erdbeertorte nach

Belieben mit frischen Erdbeeren und Minze oder anderen frischen Beeren garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 221 kcal |
| Kohlenhydrate | 24 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 12 g |