

Zutatenliste

Erdbeer-Mascarpone-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
2	Packungen	Vanille Biskuit-Zwieback
150.00	g	Butter
6.00	Blatt	Gelatine
950.00	g	kleine (!) Erdbeeren
100.00	g	Zucker
500.00	g	Mascarpone
250.00	g	Magermilch-Joghurt
1.00	Fläschchen	Butter Vanille-Aroma
200.00	g	Schlagsahne
1.00	bel. Menge	Erdbeeren zum Verzieren
1.00	etwas	Öl für die Form

Zubereitung

Butter schmelzen, wieder abkühlen lassen. Zwiebäcke zerbrechen, in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Küchenrolle fein zerstoßen. Brösel und Butter mischen. 3 Esslöffel beiseite legen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Öl bestreichen. Bröselmasse darauf verteilen. Boden andrücken, Rand dabei etwas hochziehen, kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 700 g Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf dem Zwiebackboden verteilen. Übrige Erdbeeren halbieren, Zucker zufügen und pürieren. Mascarpone, Joghurt, pürierte Erdbeeren und Vanillearoma glatt rühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen. 2 Esslöffel Creme in die Gelatine rühren. Angerührte Gelatine in den Rest der Creme rühren. Creme sofort auf die Erdbeeren füllen, glatt streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Oberfläche mit zurückgehaltenen Zwiebackbröseln bestreuen. Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit gespritzten Sahnetupfen und Erdbeeren verzieren.

Foto: Bonanni, City Food & Foto, Hamburg

rote Platte: Plates GmbH

Etagere: ASA

Tasse + Kanne: Greengate

Set: Banaras