

## REZEPT FÜR BEERENTORTE MIT MASCARPONECREME



### BEERENTORTE MIT MASCARPONECREME

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 100 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

#### Zutaten

##### Für den Biskuit:

- 4 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 80 g Mehl (Type 550)
- 50 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver

##### Für die Füllung:

- 350 g Erdbeeren
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 g Schlagsahne

##### Zum Überziehen:

- 700 g gemischte frische Beeren (z.B. Erd-, Him-, Blau-, Brom-, Johannisbeeren)
- 1 EL SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 300 g Schlagsahne



4814

#### ZUBEREITUNG

372

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 70 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee sehr steif ist. Eigelb mit übrigem Zucker dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei [200 °C Ober-/Unterhitze](#) 30-35 Minuten hell backen ([Stäbchenprobe](#)). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Erdbeeren für die Füllung putzen und in Scheiben schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Puderzucker und Vanillemark verrühren. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Mascarpone unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Mascarponecreme ziehen. Kurz kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Biskuit aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden. Untersten auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand darum schließen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf streichen, mit der Hälfte der Erdbeerscheiben belegen. Vorgang wiederholen, mit drittem Biskuit belegen. Torte ca. 4 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

4. Vor dem Servieren Beeren putzen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Größere Früchte halbieren oder vierteln. Puderzucker und Sahnefestiger mischen. Sahne kurz anschlagen, Gemisch einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Springformrand von der Torte lösen. Torte rundherum mit Sahne überziehen. Tortenoberfläche üppig mit

## **REZEPT FÜR BEERENTORTE MIT MASCARPONECREME**

Beeren belegen und rundherum mit übrigen  
Beeren garnieren.