Erdbeer-Biskuit-Torte



Unkompliziert, nicht zu mächtig und herrlich fruchtig ist die diese Erdbeer-Torte mit fluffigem Biskuit und einer feinen Mascarpone-Frischkäse-Creme.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Biskuitboden

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker (oder 1 TL Vanille-Extrakt)
- 1 EL Zitronensaft
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke

Für die Creme

500 g Erdbeeren
250 g Mascarpone
200 g Frischkäse
Saft und Abrieb ½ Bio-Zitrone
80-100 g Puderzucker
200 g Schlagsahne

Außerdem

Ca. 3-4 EL Erdbeernektar, Rum, Aperol, etc. zum Tränken (optional)
250 g Erdbeer-Marmelade ohne Stücke
1 EL Schokoladen-Raspel als Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (24 oder 26 cm Ø) spannen und den Rand der Form leicht einfetten.
3. Die Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Vanille cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steifschlagen, dabei die andere Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Unter die Eigelbcreme heben.
4. Mehl und Speisestärke mischen, auf die Eiermasse sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
5. Anschließend aus dem Ofen nehmen, einige Minuten in der Form stehen lassen. Sicherheitshalber einmal mit einem Messer rundherum den Rand lösen, bevor die Form entfernt wird. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu Mascarpone, Frischkäse, Zitronensaft und -abrieb und Puderzucker cremig verrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Creme heben.
7. Einige Erdbeeren für die Deko beiseitelegen. Ca. 400 g der Erdbeeren waschen,

putzen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

8. Den abgekühlten Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden nach Wunsch mit Saft (bei mir Aperol) tränken.
9. Die Erdbeermarmelade leicht erwärmen, verrühren und auf den getränkten Böden verteilen. Den mittleren Boden auflegen.
10. Gut die Hälfte der Creme auf dem mittleren Boden gleichmäßig streichen. Mit den Erdbeerscheiben belegen. Den oberen Boden auflegen. Die restliche Creme darauf verteilen.
11. Mit den restlichen Erdbeeren nach Wunsch belegen und mit geraspelter Schokolade bestreuen.
12. Bis zum Servieren im Kühlschrank parken.
13. TIPP 1: Als Deko einige frische Minze-Blätter passen farblich und auch geschmacklich hervorragend.
14. TIPP 2: Einige der Deko-Erdbeeren nicht schneiden, sondern zum Teil in geschmolzene Schokolade tauchen.