

Erdbeer-Mascarpone-Torte

Zutaten I Springform 28 Ø

Boden:

100 g	Zartbitterschokolade
4	Eier
100 g	Zucker
125 g	gemahlene Haselnüsse

Füllung:

400 g	Mascarpone
100 g	Puderzucker
250 ml	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillinzucker

Belag:

400 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker
1 Pck.	roter Tortenguss

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 60 Min. Kühlzeit: 6 Std.

Zubereitung:

- Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Für den Biskuitboden die Schokolade klein schneiden.
- Eier trennen, Eiklar steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen und den Eischnee unterheben.
- Schokoladenstücke und Nüsse ebenfalls unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen.
- Boden abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit einem Tortenring umschließen.
- Für die Füllung Mascarpone und Puderzucker mit dem Schneebesen glatt rühren.
- Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Mascarponecreme rühren. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen.

-
- Für den Belag die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und auf der Creme gleichmäßig verteilen.
 - 4 EL Wasser mit Zucker und Tortenguss verrühren. Ca. 200 ml Wasser aufkochen lassen. Angerührtes Pulver in das kochende Wasser einrühren und unter rühren kurz aufkochen lassen.
 - Tortenguss auf den Erdbeeren verteilen und für ca. 6 Stunden kalt stellen.

Tipp:

Die Torte wird ohne Mehl gebacken und ist daher glutenfrei!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 120 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
337 kcal	24,6 g	21,4 g	6,5 g	74,6 mg