

Erdbeer-Himbeer-Sahne-Mascarpone-Torte

Dekorative Sahne-Torte mit frischen Erdbeeren und Himbeeren auf Schoko-Boden und italienischem Frischkäse

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

500 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

Zum Verzieren:

Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und Himbeeren verlesen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren und den Rest klein schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel steif schlagen. Mascarpone unterrühren. Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 13 mm) füllen. Zuerst auf den oberen Boden Wellen spritzen. Mit den halbierten Erdbeeren und der Hälfte der Himbeeren dekorieren. Danach die Füllung wellenartig auf die anderen beiden Böden verteilen. Die klein geschnittenen Erdbeeren und die restlichen Himbeeren mittig auf den Böden verteilen. Die Böden mit Hilfe einer Palette oder eines Tortenhebers zusammensetzen. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Die Torte vor dem Verzehr mit Zitronenmelisseblättern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden kann gut am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.

