



# Erdbeer-Pistazien-Torte

Eine kleine Torte mit Quark-Mascarponecreme, Erdbeeren und Pistazien.

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

### Erdbeer-Füllung:

200 g tiefgekühlte Erdbeeren  
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
30 g Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Mascarpone-Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
200 g kalte Schlagsahne  
250 g Mascarpone  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
175 g Zucker  
5 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie backe ich eine Erdbeer-Pistazien-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

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

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

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

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**



Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Backpapier vom Boden abziehen und auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten Springformrand darumstellen.

#### 4 Erdbeer-Füllung zubereiten:

Erdbeeren auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Erdbeermasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Die Füllung anziehen lassen.

#### 5 Mascarpone-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Mascarponecreme mit der aufgelösten Gelatine glatt rühren. Dann unter die übrige Mascarponecreme rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und einen hohen Ring am Rand des Tortenrings spritzen, so dass in der Mitte eine Mulde für die Erdbeer-Füllung entsteht. Wenn die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, diese in die Mulde geben und die restliche Creme in Ringen vorsichtig von außen beginnend darauf spritzen. Die Oberfläche glatt streichen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 6 Verzieren:

Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Mit Pistazien und nach Belieben mit frischen Erdbeeren verzieren.

