

# Kleine Erdbeer-Mascarpone-Torte

Eine leckere Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Biskuitteig, fruchtigen Erdbeeren und Amaretto - für besondere Genussmomente.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Zum Tränken:

2 EL Amaretto (Mandellikör)

### Füllung:

300 g Erdbeeren möglichst kleine  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)  
250 g Mascarpone  
30 g Puderzucker  
3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Erdbeeren  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

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

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Min.**



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

### 3 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen, Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit **1 EL** Amaretto tränken und einen Tortenring darumlegen.

### 4 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und einige Erdbeeren halbieren. Erdbeerhälften mit der Schnittseite nach außen an den Tortenring stellen. Übrige Erdbeeren fein würfeln. Schlagsahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Amaretto in einer Rührschüssel miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme beiseitestellen und unter die übrige Creme die Erdbeerwürfel heben. Erdbeercreme auf den unteren Boden streichen und den zweiten Boden auflegen. Boden mit **1 EL** Amaretto tränken.

- 5 Von der weißen Creme 2 EL in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen. Die Hälfte der übrigen Creme auf dem zweiten Boden verstreichen. Letzten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verstreichen. Verschieden große Tufts auf die Oberseite der Torte spritzen und Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 6 Verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Die Erdbeer-Mascarpone-Torte mit den Erdbeeren und Mini Dekorblüten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Boden kann gut vorbereitet und eingefroren werden.
- Die Torte zusätzlich mit Tufts aus einer Sterntülle verzieren. Hierfür die Sterntülle einfach auf die Lochtülle setzen und beim Spritzen festhalten.
- Den Boden kann auch direkt in einem Tortenring Ø 18 cm gebacken werden. Dazu den Tortenring auf Backpapier stellen, dieses um den Ring herumfalten und dann den eingeschlagenen Ring auf ein flaches Backblech stellen. Nach dem Backen wie im Rezept fortfahren.

