



## Erdbeer-Mascarpone-Torte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 3 Ei(er)
- 3 EL Wasser, heißes
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Kuvertüre (Schokoguss)
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 3 EL Orangensaft

Boden mit 2/3 des Schokogusses bestreichen und noch auf den flüssigen Guss die Erdbeeren setzen. 12 der Erdbeeren zur Seite stellen.

Mascarpone, Quark, 100 g Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft cremig rühren. Die Mascarpone-Creme auf die Erdbeeren streichen. Mit dem restlichem Schokoguss die Oberfläche verzieren und die restlichen 12 Erdbeeren draufsetzen.

### ZUBEREITUNG

Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb, 3 EL heißes Wasser und 75 g Zucker cremig rühren. Das Mehl und Backpulver mischen und unterziehen. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Den Schokoguss im heißen Wasserbad schmelzen. Den Formrand um den Boden setzen. Den