heute gibt es...

# Erdbeer-Mascarpone-Torte



## Zutaten: (für eine 20er Springform)

**Für den Biskuitboden:**

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 125g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 75g Mehl
- 25g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

**Für die Creme:**

- 200g Mascarpone
- 160g Joghurt
- 30g Zucker
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille
- 180g Erdbeeren

**Für die Verzierung:**

- 200ml Sahne
- ca. 200g Erdbeeren (je nach Größe)

## Zubereitung:

**Biskuitboden:**

1. Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Eier mit dem warmen Wasser schaumig schlagen.
3. Zucker und Vanillezucker nach und nach unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und mit einem Schneebesen unterheben.
5. Teig in eine gefettete und anschließend bemehlte 20er Springform füllen und für etwa 30 Minuten backen.
   Tipp: Prüft mit einem Holzstäbchen, ob der Teig nach der Zeit wirklich durch ist.
6. Nach der Backzeit den Boden aus dem Backofen nehmen, wenige Minuten später aus der Form entfernen und vollständig abkühlen lassen.
7. Kurz vor der Verwendung den Biskuit waagerecht in zwei Teile schneiden.

**Creme:**

1. Mascarpone, Joghurt, Zucker und gemahlene Vanille zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.
3. Die Creme gleichmäßig auf den unteren Tortenboden verteilen und anschließend mit dem zweiten Boden abdecken.

Verzierung:

1. Sahne steif schlagen und damit die Torte gleichmäßig „eindecken“.
2. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und vom Rand aus nach innen im Kreis „dachziegelförmig“ anordnen, sodass die Torte von oben wie eine Blüte aussieht. Hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen.

">