

# CHAI TIRAMISU IM GLAS

## CHAI TIRAMISU IM GLAS

Ich muss es nicht zum hundertsten Mal erklären, ich bin ein Fan von Desserts mit Mascarpone. Die lassen sich gut vorbereiten und besonders die Varianten im Glas sehen auch noch nett aus. Hier habe ich eine Art Tiramisu gezaubert, mit Chai Sirup und Orangensaft in der Creme. Sehr lecker und wie schon erwähnt - ganz einfach vorzubereiten!



### Zutaten für 6 Gläschen:

10 Löffelbiscuits

1 doppelter Espresso

70ml Chai Sirup

2 Orangen

150g Mascarpone

100ml Milch

etwas Minze zum dekorieren

optional: 1 EL Puderzucker

### Zubereitung:

Den Espresso brühen und lauwarm abkühlen lassen. 1 EL Chai Sirup hinein geben. Die Kekse dritteln und mit einem Esslöffel kurz in den Espresso dippen und sofort auf die Gläser verteilen.

Den Mascarpone mit der Milch glatt schlagen und den restlichen Chai Sirup mit dem Saft aus einer Orange untermengen. Die Creme je nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker süßen. Gleichmäßig auf alle Gläser verteilen und für mindestens 30 Minuten (kann aber auch deutlich länger, dann evtl mit etwas Folie abdecken) in den Kühlschrank stellen.



Das Chai Tiramisu nur wenige Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und mit etwas Minze und Orangenfilet dekorieren. Glaubt mir - das macht optisch einen riesigen Unterschied.

Viel Spaß beim Vernaschen!



---

## BLUTWURST CUPCAKES MIT SAUERKRAUT FROSTING

### BLUTWURST CUPCAKES MIT SAUERKRAUT FROSTING

Blutwurst Muffins kennt ihr von mir - lecker und schmeckt wie Blutwurst mit Kartoffelpüree. Als wir im Olympiastadion von der Generation WOW bekocht wurden hat mich vor allem das Tellerchen von Maria Groß inspiriert. Eine Blutwurstpraline, eine Creme aus Sauerkraut und Mascarpone -

lecker und raffiniert. Irgendwie hat mich das auf die Idee für diese Blutwurst Cupcakes gebracht und die habe ich mit dem passenden Rohkostsalat vom Sauerkraut mit Minze und Koriander auf den Teller gebracht. Der kleine Cupcake war auf Raumtemperatur, der große war noch warm. Eine super leckere Kombination und ein lustiger Hingucker!



#### Zutaten für 4 große und 12 kleine Cupcakes:

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Blutwurst

1 Ei

50g Butter

200g Schmand

Pfeffer & Salz

#### Für das Frosting:

150g rohes Sauerkraut

250ml Sauerkrautsaft

1 TL Kümmel

150g Mascarpone

100g Frischkäse

Pfeffer & Salz

#### Für den Salat:

200g rohes Sauerkraut

2 Äpfel

1 EL Sesamöl

1 Bund Koriander


1 Bund Minze

1 Orange

Pfeffer

Zubereitung:

Das Sauerkraut fein hacken und zusammen mit dem Sauerkrautsaft und dem Kümmel aufkochen.

 Die Temperatur reduzieren und den Mascarpone einrühren. Den Deckel angekippt auflegen und ab und an umrühren. Es dauert in etwa 1,5 Stunden bis das Ganze zu einer dicken Crème eingekocht ist. Die Creme etwas abkühlen lassen und den Frischkäse einrühren. In einen Spritzbeutel oder eine Dekor-Spritze füllen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Für die Muffins die Blutwurst aus dem Darm holen und mit der Butter anbraten.



Die Blutwurst mit allen anderen Zutaten für die Muffins zu einem glatten Teig verrühren.



Die Muffinbleche mit Förmchen bestücken und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.



Ich backe zuerst die Mini-Muffins, die brauchen in etwa 10-12 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen. Erst kurz vor dem Essen wandern die großen Muffins für 18 Minuten in den Backofen.



Für den Sauerkrautsalat das Sauerkraut grob zerkleinern. Den Apfel schälen und raspeln. Koriander und Minze fein hacken. Beides mit dem Sauerkraut vermengen und mit Sesamöl und Orangensaft anmachen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.



Das Frosting mit der Spritztülle auf die Muffins auftragen und sie in leckere, herzhaft Cupcakes verwandeln.

Einen kalten, einen warmen Cupcake und etwas Sauerkrautsalat zusammen anrichten.

Greift zu und lasst euch überraschen!



---

# GNOCCHI MIT PAPRIKACRÉME

## GNOCCHI MIT PAPRIKACRÉME

Es gibt ja vereinzelt doch auch mal vegetarische Gerichte mit denen ich Bessere Hälfte begeistern kann. Nicht viele, aber es gibt sie. Dazu gehören auch die Gnocchi mit Tomatencreme die es [hier](#) und [hier](#) vor einiger Zeit schon gab. Etwas in dieser Art wollte ich mal wieder machen und habe die Chance genutzt um den offenen Mascarpone zu verbrauchen. In dieser Variante war es allerdings eine Paprikacrème mit gegrillten, eingelegten Paprika. Sehr lecker und schön würzig!



### Zutaten für 2 Personen:

500g Gnocchi

5 gegrillte, in Öl eingelegte Paprika

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

150g Mascarpone

1 Tasse Wasser

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln. Etwas Öl aus dem Paprika Glas in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Paprika grob würfeln und mit dem Mascarpone zufügen. Mit einer Tasse Wasser aufgießen, gut umrühren und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Auf kleiner Stufe köcheln lassen.



Salzwasser für die Gnocchi aufkochen und diese 3-4 Minuten lang gar kochen. Abgießen und zurück

in den Topf geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Hälfte zur Sauce geben. Die Gnocchi mit der Sauce vermengen und auf die Teller verteilen. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Wer möchte ein Tellerchen?



---

## MINI SCHOKOLADEN DONUTS

*Dieses Rezept enthält Werbung*

### MINI SCHOKOLADEN DONUTS

Kennt ihr das – diese Lust auf so ein süßes, klebriges, kleines Teilchen? Mit reichlich Zuckerguss? Mini-Cupcakes sind da schon gut, aber warum nicht auch Mini-Donuts? Die große Variante ist natürlich auch toll, aber in vielen Fällen reicht auch ein kleines Häppchen um die Lust auf etwas Süßes zu stillen. Als ich also den Onlineshop von [meincupcake.de](http://meincupcake.de) für einen Produkttest durchstöbern durfte und diese [Form für Mini Donuts](#) entdeckt habe war ganz klar: die muss ich haben. So kann man die Donuts nämlich backen anstatt sie zu frittieren. Lustigerweise war das nicht nur mein Gedanke – die liebe Melli von der [Tomateninsel](#) konnte bei den kleinen Förmchen auch nicht widerstehen.

Während Melli aber verhältnismäßig [gesund mit Fruchtglasur](#) unterwegs ist war ich nicht so diszipliniert. Ein Mascarpone-Frosting sollte es sein, mit rosa Prinzessinnen Glitzer-Zucker!



#### Zutaten für 30 Mini-Donuts:

50g Butter

50g Zartbitterschokolade

70g brauner Zucker

180g Mehl

70g Schlagsahne

1 Ei

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für das Frosting:

2 volle EL Mascarpone

2 EL Milch

ca. 70g Puderzucker

2 EL rosa Glitzer Streusel

Zubereitung:

Butter und Zucker in einem beschichteten Topf schmelzen. Erst den Zucker einrühren, dann das Mehl und die Schlagsahne. Backpulver, Vanilleextrakt, Salz und Ei zufügen. Der Teig sollte recht fest sein und nicht am Topf kleben.



Den Teig in die Vertiefungen füllen. Nicht zu hoch, er geht ja noch etwas auf.



Für 10 Minuten bei 160°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die kleinen Donuts lassen sich anschließend problemlos aus der Form kippen. Das Ganze mache ich noch zwei Mal bis der Teig verbacken ist.

Den Mascarpone mit Milch cremig aufschlagen und den Puderzucker unterrühren. Die Mini Schokoladen Donuts in das Frosting dippen. Unebenheiten mit einem kleinen Löffel glatt streichen. Mit dem Glitzer Zucker bestreuen...



... und zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.



Lustigerweise werden es schon im Kühlschrank immer weniger...

Ob der Kühlschrank sie auffrisst?



*Diese Mini Donutform wurde mir in freundlicher Kooperation von dem Onlineshop [meincupcake.de](http://meincupcake.de) zur Verfügung gestellt. Alle Erfahrungen über die ich hier berichte entsprechen meiner persönlichen*



Meinung und sind davon unbeeinflusst.

---

# MARZIPANEIS

## MARZIPANEIS

Am Samstag gab es als Dessert nach dem Tapas-Abend ein leckeres Marzipaneis. Nun fängt man ja eigentlich die Zusammenfassung von so einem Abend nicht mit dem Dessert an – aber da auf Facebook so großes Interesse an dem Rezept bestand ziehe ich es hier einfach mal vor. Ich sage ja immer, dass ich „Eis machen“ aus dem Buch der Icecreamists gelernt habe und deshalb war es ganz einfach mit der Grundzusammensetzung dieses Marzipaneis zu zaubern. Dabei hat es sich natürlich angeboten ein Marzipanbrot aus den Weihnachtsvorräten zu verwenden.



### Zutaten für 1l Marzipaneis:

500ml Milch

70g Schlagsahne

80g Mascarpone

4 Eigelb

120g feiner Zucker

1 Marzipanbrot (125g)

### Zubereitung:

Milch, Sahne und Mascarpone erhitzen bis die Milch dampft, aber nicht kocht. Das Marzipanbrot klein zupfen und mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Die Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Ich habe den Zucker hier von den „typischen“ 170g auf 120g reduziert weil das Marzipanbrot die Masse süß genug macht.



Etwas warme Marzipanmilch unter die Eigelb rühren, dann die Eiermilch unter ständigem Rühren in den Topf geben. Erhitzen bis die Milch einen deutlichen Film auf dem Holzlöffel bildet.



Die Marzipanmilch abkühlen lassen und dann für 6 Stunden oder besser über Nacht in den

Kühlschrank stellen damit sie komplett auf 4°C gekühlt ist. Beim aktuellen Wetter haben 5 Stunden auf der Terrasse gereicht.

Die Marzipanmilch in die Eismaschine füllen. Dort darf sie knapp 50 Minuten ihre Runden drehen. Die Eismasse in eine Plastikschüssel füllen und zwei Stunden im Tiefkühler fertig frieren lassen.



Wenn es Zeit für das Dessert ist verteile ich die Eiscreme mit dem Eislöffel auf die Schälchen. Durch das eine Marzipanbrot hatte das Eis bereits ein tolles Marzipanaroma, mehr hätte es wirklich nicht gebraucht.

Viel Spaß beim Naschen!



---

## CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

### CARROT CAKE MIT MASCARPONE FROSTING

Das neue Jahr hat angefangen und auch wenn es keine ernsthaften guten Vorsätze gab habe ich mir fest vorgenommen, dass ich langsam aber sicher meine to-cook Liste abarbeiten werde. Von meinen Weihnachtsüberraschungen habe ich euch ja schon berichtet - von Braun habe ich diesen super coolen Küchenmaschinenaufsatz für meinen MQ-7 Stabmixer zum Testen bekommen. Außerdem habe ich unter dem Weihnachtsbaum die lang gewünschte Gugelhupfform gefunden. Eins und eins ergibt einen Kuchen - einen Carrot Cake um genau zu sein! Trotz Mandoline ~~war ich immer etwas zu faul~~ hat es sich einfach nie ergeben einen Carrot Cake zu backen - auch wenn nur drei Karotten gerieben werden wollen. Aber mit den Ausreden ist jetzt Schluss, jetzt werden Nägel mit Köpfen gemacht... oder eben Kuchen mit Frosting gebacken. Als kleine Überraschung war in dem Päckchen noch ein Döschen Zauber der Gewürze Weihnachtsgewürzmischung. Das duftet nach Zimt und Nelken und allem was in so einen Carrot Cake gehört - das muss Schicksal sein. Der Kuchen wurde dann am Montag nach dem Frühstück mit ins Büro genommen und innerhalb kurzer Zeit bis auf den letzten Krümel und den letzten Klecks Frosting vernascht. Ein Kuchen mit Lieblingskuchen Potential und einer der Saftigsten und Besten, die ich bisher gebacken habe!



Zutaten:

300g brauner Zucker

5 Eier

180g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

300g Butter (Zimmertemperatur)

100g gemahlene Mandeln

130g grob gehackte Walnüsse

3 TL Weihnachtsgewürz (oder ca. 2 TL Zimt, 1/2 TL gemahlene Nelken, 1 Prise Muskat, 1 Prise gemahlener Kardamon)

350g Karotten

1 Prise Salz

für das Frosting:

350g Mascarpone

150g Puderzucker

5-6 EL Milch

2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (außer die Karotten) in eine Schüssel geben.

Die „Küchenmaschine“ ist schnell zusammen gesetzt – der Einsatz steht fest und ich wähle die grobe Raspel für die Karotten. Für mein [Gänsesandwich im Asia-Style](#) habe ich vorher schon die feine Raspel verwendet, die hat für die Gurke super funktioniert. Den Stabmixer einstecken und die geschälten Karotten nacheinander in die Raspelöffnung schieben. Es dauert keine 30 Sekunden, dann sind alle drei Karotten in der Küchenmaschine verschwunden. Dafür habe ich jetzt ausreichend Karottenraspel. Die Küchenmaschine lässt sich ganz einfach zusammensetzen und wieder auseinander nehmen.



Die Karotten zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform (Gugelhupf-Form) mit etwas Butter ausfetten und den Teig einfüllen.



Den Kuchen für ungefähr 70 Minuten in den Backofen schieben. Mit einem Holzspieß die Stäbchenprobe machen – wenn kein Teig am Holzspieß haftet ist der Kuchen gar. Vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Den Mascarpone mit Milch aufschlagen und den Puderzucker unterheben. Das Frosting auf dem Carrot Cake verteilen.



Das sieht schon gut aus, ist aber noch nicht perfekt – also kommen noch gehackte Pistazien darüber. So habe ich mir das vorgestellt.



Das Frosting für 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Kuchen kurz vor dem Anschneiden aus dem Kühlschrank holen. In schmale Scheiben schneiden – der Kuchen ist super lecker, aber auch sehr sättigend.

Genießt euer Stück bis auf den letzten Klecks Frosting!



*Vielen Dank an Braun – ich habe mich sehr gefreut den Aufsatz testen zu dürfen. Meine Meinung über den Küchenmaschinen Aufsatz entspricht meiner persönlichen Meinung und ist davon unbeeinflusst.*

---

## KAROTTENSUPPE MIT MASCARPONE UND PULLED PORK

### KAROTTENSUPPE MIT MASCARPONE UND PULLED PORK

Ihr habt es ja sicher schon auf Facebook und Twitter gesehen – ich bin dabei die letzten Ernten einzufahren. Ein paar violette Karotten sind im Brot gelandet, 2kg orange Karotten wurden hier zu Karottensuppe mit Mascarpone verarbeitet. Zusammen mit Chilis und Zwiebel aus der eigenen Ernte. Dazu eine gute Portion vom Pulled Pork als Einlage. Wunderbar für kalte Herbsttage!



Zutaten für 8 Personen:

2kg Karotten

1,5l Wasser

2 TL Salz

2 milde Chilis

1 große, rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 Blätter Salbei

200g Mascarpone

2 EL Limettensaft

1 TL Cumin

250g Pulled Pork

#### Zubereitung:

Die Karotten schälen, in grobe Stücken schneiden und in Salzwasser gut 30 Minuten gar kochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Die Zwiebel, Knoblauch und Chili klein schneiden, den Salbei in feine Streifen schneiden.

In die Suppe geben und 15 Minuten beim leichter Hitze köcheln lassen.



Nochmal mixen, dann den Mascarpone einrühren. Mit Limettensaft, Cumin und Salz abschmecken. Dann das Pulled Pork in die Suppe geben und noch 5 Minuten ziehen lassen.



Auf Schüsseln verteilen und je nach Geschmack mit etwas Brot servieren. Aber Achtung – die Suppe ist sehr sättigend.

Es lebe der Herbst!



Und weil es so schön passt – eingereicht für das Event „Quintessenz des Herbsts“ das Cristina von [LeBonVivant](#) diesen Monat bei Zorra im [Kochtopf](#) ausrichtet:



---

# KÜRBIS-TIRAMISU IM GLAS

## Kürbis-Tiramisu im Glas

Ihr kennt mich - Desserts aus dem Glas, am besten mit Mascarpone, sind genau mein Ding. Warum nicht mal mit Kürbis? Mir fällt nix ein was dagegen spricht. Das Ganze auf ein paar mit Kaffee und Amaretto beträufelten Löffelbiscuits - ergibt Kürbistiramisu aus dem Glas!



### Zutaten für 2 große Dessertgläser:

250g Mascarpone

250g Butternut-Kürbis

4 EL brauner Zucker

150ml Wasser

4 EL Chai-Sirup

4 Löffel-Biscuits

1 Espresso

2 EL Amaretto

2 EL Müsli, hier Bunt Wild Leinsamen Knusper Streusel

### Zubereitung:

Den Kürbis schälen und würfeln. Das Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin lösen. Den Kürbis 12 Minuten im geschlossenen Topf weich köcheln. Vollständig abkühlen lassen, dann den Kürbis in den Mixer geben (ohne das restliche Zuckerwasser) und gut mixen.



Das Kürbismus, den Mascarpone und den Chai-Sirup mit dem Schneebesen verrühren. Die Kekse klein bröseln und mit Espresso und Amaretto beträufeln.



Die Kürbiscrème locker auf die Gläser verteilen und für etwas Crunch mit dem Knuspermüsli bestreuen.



Wenigstens eine Stunde, oder bis zum Servieren, kalt stellen.

Löffel für Löffel genießen!



---

## INGWER-MASCARPONE MEETS PFLAUME-KARDAMON

### Ingwer-Mascarpone meets Pflaume-Kardamon

Oder auch: Chef Hansen wünscht sich ein Dessert, das zu seinem Menü passt. Grillspieße mit Pflaumen im Speckband und gefüllte Entenbrust die von Kardamonkarotten begleitet wird. Da macht man nicht einfach ein Stück Pflaumenkuchen, das schreit nach etwas Raffinierterem. Schade nur, dass die Dessertposition wohl nie meine Königsdisziplin wird. Was ich aber kann und was eigentlich immer allen schmeckt sind meine Mascarponecrèmes. Brainstorming ist angesagt - Pflaumen... Pflaumen... Pflaumen... ok, Löffelbiskuits mit Weinbrand, der passt zu den Pflaumen. Den Kardamon von den Karotten mopse ich mir für die Pflaumen und die werden gebacken. Mit etwas Ahornsirup. Und kommen dann als warmes Topping auf die Crème. Perfekt. Und die Mascarponecrème bekommt durch etwas Ingwersirup das gewisse Etwas. Was soll ich sagen - die Gläschen waren ratz-fatz leer!



### Zutaten für 2 Gläser:

4 Löffelbiskuits

2 EL Weinbrand

250g Mascarpone

5 EL Ingwersirup

4 rote Pflaumen

2 schwarze Kardamonkapseln

3 EL Ahornsirup + etwas zum Abschmecken

#### Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben in einen kleinen Bräter oder eine Auflaufform legen. Die Kardamonkapseln im Mörser zerstoßen und auf den Pflaumen verteilen. Mit einigen Tropfen Ahornsirup beträufeln und den Bräter mit Alufolie abdecken. Bei 200°C für 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die Kekse klein schneiden und auf zwei passende ~~Whiskey-~~ Dessertgläser verteilen. Jeweils 1 EL Weinbrand über die Kekse träufeln und etwas einziehen lassen. Die Kekse dann ein wenig am Boden flach drücken.



Den Mascarpone mit dem Ingwersirup zu einer glatten Crème aufschlagen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Ingwersirup dazu geben (das hängt von eurem Sirup ab). Die Crème vorerst kalt stellen.

Nach einer Stunde die gebackenen Pflaumen aus dem Ofen holen. Die Kardamonkapselstücken wegnehmen und die heißen, weichen Pflaumen vorsichtig aus der Schale löffeln. Die Schalen entsorgen und den roten Sirup der sich in der Auflaufform gesammelt hat zu den gebackenen Pflaumen in den Mixer geben. Zu einem glatten Püree mixen und mit etwas Ahornsirup abschmecken. Ich habe das Püree jetzt gleich verwendet, es wäre aber besser gewesen es nochmal durch ein Sieb zu streichen – wegen der Kardamonsamen. Die haben zwar nicht wirklich gestört, aber es wäre eben noch einen Tick netter gewesen. Die Pflaumen haben den Kardamongeschmack übrigens wunderbar angenommen und duften auch toll.



Die Ingwer-Mascarponecrème auf die Gläser verteilen und dann vorsichtig die pürierten Pflaumen darauf platzieren. Das geht am besten, wenn man vom Rand aus anfängt. Den Löffel einmal in der Mitte versenken, hochziehen und einen kleinen Strudel in die Pflaumen zeichnen.

Servieren so lange das Pflaumenpüree noch lauwarm ist.

Greift zu!





---

# ERDBEER-MASCARPONE TORTE

## Erdbeer-Mascarpone Torte

Ich habe mir fest vorgenommen eine richtig große Torte zu backen. Na gut, groß ist relativ, aber hoch sollte sie sein! Mit Erdbeeren... und Biskuitteig... und Crème... und die Crème sollte hübsch aussehen! So habe ich also munter fröhlich vor mich hin gegrübelt und dann angefangen zu basteln. Die Torte war sehr lecker und am zweiten Tag auch deutlich stabiler als am ersten Tag. Für meine erste Freestyle-Torte eigentlich gar nicht so schlecht.



## Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

### Für den Biskuitteig:

4 Eier

120g Zucker

120g Mehl

1 Prise Salz

### Für die Erdbeerschicht:

750g Erdbeeren

4 EL Zucker

2 Päckchen roter Tortenguss

### Für die Limettencrème:

120g Mascarpone

1 EL Puderzucker

Saft und Abrieb von 1 Limette

### Für den Crémemantel:

380g Mascarpone

3 EL Puderzucker

100g Schlagsahne

1 Messerspitze rosa Lebensmittelpaste

1 Päckchen Sahnesteif

2 EL Schokoraspel

Zubereitung:

Für den Biskuitteig werden die Eier getrennt und die Eigelb mit 60g Zucker schaumig geschlagen.



Die Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Dann vorsichtig die restlichen 60g Zucker einrühren.



Langsam die Eigelbmasse mit dem Löffel untermengen und vorsichtig das gesiebte Mehl einrühren.



Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig einfüllen und den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Kuchen hineinschieben und 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen um zu prüfen ob der Kuchen fertig ist.

Ich lasse den Biskuitteig 2 Stunden abkühlen, dann löse ich ihn aus der Form.



Gegen Ende der Abkühlzeit schneide ich von den Erdbeeren das grün ab und halbiere sie. So wandern sie in den Mixer wo ich sie zu einem wunderbaren rosa Püree verarbeite.



Das Erdbeerpüree in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Zucker und den Tortenguss einrühren und einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Immer umrühren. Durch die Erdbeeren sieht man nicht, wann er Guss klar wird.

Den Biskuitteig aufschneiden, den Boden auf dem Blech der Springform lassen und den Tortenring wieder anlegen. Das Erdbeeren Gelee einfüllen und über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Morgen vorsichtig mit einem kalten, nassen Messer am Rand entlang gehen, den Rand abnehmen und auch die Erdbeerschicht halbieren.



Wir haben jetzt von unten gesehen Biskuit und Erdbeeren. 120g Mascarpone mit Puderzucker, Limettensaft und dem Abrieb der Limettenschale verrühren. Damit die Erdbeerschicht bestreichen...



... und den Tortendeckel aufsetzen. Auf den kommt erst nochmal Limettencrème und dann die zweite Hälfte der Erdbeerschicht. Langsam sieht es nach einer Torte aus!



Für den Crémemantel schlage ich die Sahne mit Sahnesteif auf und den Mascarpone mit dem Puderzucker cremig. Beides vorsichtig mit einem Löffel zusammenführen. Danach färbe ich die Crème noch vorsichtig mit der Lebensmittelfarbe ein - die hätte ich besser vorher dazu gegeben, das wäre einfacher gewesen.



Die Crème in einen Spritzbeutel füllen. Ich habe eine flache und zackige Tülle gewählt.

Die Torte rundum mit der Crème einstreichen.



Dann wird sie verziert - ich habe dafür Abschnittsweise Wellen von unten nach oben gespritzt, aber ich bin da kein Profi, macht es einfach so wie ihr wollt.



Noch ein paar Schokoraspel auf die Torte, dann kommt sie bei mir für 2 Stunden in den Kühlschrank bevor sie angeschnitten wird. Am nächsten Morgen hatte sie allerdings deutlich mehr Stabilität. Die Torte hat sich ohne Probleme etwas über 3 Tage im Kühlschrank gehalten... so ein Stückchen macht aber auch satt...



...und glücklich!