

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!