

# Cremige Erdbeertorte mit Mascarpone



## Für den Biskuitboden:

2 Eier  
Prise Salz  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
80 g Mehl  
1 TL Backpulver

## Schritt 1

Zuerst den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand nicht einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Schritt 2

Danach die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

## Schritt 3

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker Schaumig rühren und die Hälfte des Eischnees unterheben.

## Schritt 4

Dann Mehl und Backpulver zur Masse sieben und unterrühren.

## Schritt 5

Anschließend den restlichen Eischnee unterheben und den Biskuitteig in die Springform füllen. Den Boden auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

## Für die Tortenfüllung:

## Schritt 6

Den abgekühlten Boden vom Backpapier lösen, gegebenenfalls etwas begradigen und dünn mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Danach einen Tortenring um den Boden stellen und die Erdbeeren putzen.

## Schritt 7

Für den Rand einen Teil der Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche zum Tortenring an den Rand stellen. Die ganzen Erdbeeren dann gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

## Schritt 8

Nun Mascarpone, Magerquark, Sahnesteif, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft miteinander verrühren.

## Schritt 9

Die Creme gleichmäßig in den Tortenring füllen und dabei darauf achten, dass alle Zwischenräume der Erdbeeren gefüllt sind.

## Für die Deko:

## Schritt 10

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Schokoladenraspel um den Tortenrand streuen. Erdbeerscheiben darauflegen.

## Schritt 11

Zum Schluss die Erdbeertorte mit Mascarpone ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und erst vor dem Servieren vorsichtig vom Tortenring lösen.

## Für die Füllung:

80 g Nuss-Nougat-Creme  
400 g Erdbeeren  
500 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
1 Päckchen Sahnesteif  
90 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Zitronensaft

## Für die Deko:

20 g Zartbitter Schokoraspel  
4 Erdbeeren