

## Erdbeer-Mascarpone-Torte



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### **Erdbeertorte mit Quark, Mascarpone und knackiger Schokolade - ein echter Hingucker**

Du liebst Erdbeeren und suchst nach einem abwechslungsreichen Rezept zur klassischen Erdbeertorte? Dann ist diese köstliche Erdbeeren-Mascarpone-Torte vielleicht eine gute Idee für dich. Sie ist nicht nur richtig lecker, sondern auch optisch ein Hingucker. Denn wie heißt es so schön: Das Auge isst mit.

Sie eignet sich einfach so zum Sonntagskaffee, ist aber auch eine schöne Torte zum Geburtstag oder Muttertag. Für diese Erdbeertorte empfehle ich dir allerdings immer frische Erdbeere - sie ist daher in der Erdbeerzeit perfekt.

### **Zutaten für 12 Stück Torte:**

- 1 [einfacher Biskuitboden](#)
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 100 g Zucker
- etwas Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2x [Schokoglasur](#)

**Arbeitszeit:**

ca. 20 Minuten

## So machst du die Erdbeer-Mascarpone-Torte selber

1. Backe zuerst den Biskuitboden, so wie ich es dir im passenden Rezept beschreibe. Löse ihn dann aus der Form und lasse ihn auskühlen.
2. In der Zwischenzeit bereitest du die Erdbeeren vor. Spüle sie vorsichtig ab und halbiere 18 Erdbeeren. Die restlichen Erdbeeren kannst du in kleine Stückchen schneiden.
3. Bereite nun die Schokoglasur vor.
4. Den Biskuitboden legst du jetzt auf eine Tortenplatte und umschließt ihn erneut mit dem Tortenring.
5. Gib dann die Hälfte deiner selbstgemachten Schokoglasur auf den Boden und platziere die halbierten Erdbeeren am Tortenrand.
6. Mische den Mascarpone und den Quark mit dem (Vanille-)Zucker zu einer geschmeidigen Creme und verwende dabei so viel Milch wie nötig.
7. Dann hebst du die klein geschnittenen Erdbeeren unter die Mascarponecreme und verteilst die Creme auf dem Kuchen. Dabei sollten die halbierten Erdbeeren vorsichtig bedeckt sein.
8. Gib nun noch die restliche Schokoglasur auf die Mascarponecreme und dekoriere die Erdbeer-Mascarpone-Torte mit den restlichen Erdbeeren.
9. Bis zum Verzehr fühlt sich deine Erdbeer-Mascarpone-Torte im Kühlschrank am Wohlsten.



**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du bist im Erdbeerrfieber und suchst noch mehr leckere Ideen? Dann stöbere doch mal durch meine [Erdbeerrezepte](#).