Erdbeer-Mascarpone-Torte

Zutaten für 12 Stück Torte

- 1 Biskuitboden (oder unser einfacher Biskuitboden)
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Schokoglasur

Für die Deko

- 8 Erdbeeren

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.