Spaghetti Torte mit Mascarpone

Zutaten für 26 cm Springform

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse (vollkorn)
- 150 g Butter (weich)

Für die Füllung:

- 400 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Gelatine

Für die Deko:

- 100 g Erdbeeren
- Schokolade (weiß)
- Minze (frisch)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	120

Zubereitung:

1. Gib die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerbrösel sie. Verknete sie mit der Butter.

2. Stelle einen Tortenring auf einen Teller und drücke die Keksmasse hinein.

3. Wasche die Erdbeeren, halbiere sie und verteile sie auf dem Tortenboden.

4. Nun kannst du mit dem Vanillezucker die Sahne steif schlagen.

5. Verrühre den Mascarpone mit dem Zucker.

6. Rühre die Gelatine mit 6 EL Wasser an und lasse sie 10 Minuten quellen. Erwärme sie dann, bis sie geschmolzen ist.

7. Verrühre die Gelatine schnell mit dem Mascarpone und hebe anschließend die Sahne unter.

8. Verteile die Hälfte der Mascarponecreme auf den Beeren.

9. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Lochtülle oder schneide vom Spritzbeutel eine kleine Ecke ab.

10. Spritze die Creme als Spaghetti auf die Torte.

11. Püriere die Erdbeeren für die Deko und gieße sie über die Creme. Das sieht dann wie Tomatensauce aus.

12. Raspel etwas weiße Schokolade als ”Parmesan” über die Spaghetti.

13. Serviere die Spaghettitorte mit frischer Minze.

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