



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## SEMI-NAKED-ERDBEER-MASCARPONE-TORTE

Sommerliche Torte mit Biskuit, Erdbeeren und Cremefüllung - einfach herrlich!



### Zubereitung

- 1.** Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
- 2.** Für den Teig Butter zerlassen. Eier 1 Minute schaumig schlagen, Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und kurz unterrühren. Zuletzt Butter kurz unterrühren. Teig in der Springform verteilen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen ca. 35–40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 4.** Springform und Backpapier entfernen und Teig waagrecht in 3 Lagen teilen. Untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und Tortenring drumherum legen.
- 5.** Für die Füllung Erdbeeren waschen und putzen. 125 g pürieren, den Rest in Stücke schneiden.
- 6.** Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Mascarpone, Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glattrühren. 3 EL Creme abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Joghurtmasse esslöffelweise unter Rühren dazugeben und alles mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Masse dritteln.
- 7.** Ein Drittel der Creme auf dem ersten Biskuitboden verteilen. Darauf die Erdbeerstückchen verteile, dann den zweiten Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken.
- 8.** Die pürierten Erdbeeren unter das zweite Drittel der Creme mischen und diese auf dem zweiten Tortenboden verteilen.
- 9.** Den dritten Tortenboden darauflegen, leicht andrücken, dann das letzte Drittel der Creme glatt darauf verstreichen. Torte 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 10.** Torte vorsichtig am Rand lösen und Tortenring entfernen. 3 EL restliche Creme mit der Palette halbdurchsichtig auf dem Rand der Torte verteilen.
- 11.** Mit Erdbeeren, Minibaiser und Blüten verzieren.
- 12.** Tipp: Der Boden lässt sich auch sehr gut bereits am Vortag backen.

### Zutaten

Für den Teig:

100 g	Butter
6	Eier (Größe M)
250 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

475 g	Erdbeeren (frisch; geputzt gewogen)
8 Blatt	Gelatine
500 g	Joghurt 3,5 %
500 g	Mascarpone
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	Zitronensaft
1	hoher Tortenring

Zum Verzieren:

Erdbeeren
Weißes Minibaiser
Essbare Blüten



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.**