

## Erdbeer-Mascarponetörtchen

*(Zutaten für die jeweilige Variante unten nicht vergessen!)*

### **Zutaten für den Bisquit: (20er)**

- 3 Eier
- 3 EL Wasser
- 150g Zucker
- 150g Mehl
- 3 TL Kakao

### **Zubereitung:**

1. Eier, Wasser und Zucker kommen in die Rührschüssel der Küchenmaschine und werden genau 7 Minuten gerührt.
2. Mehl und Kakao werden in die fluffige Masse vorsichtig untergehoben.
3. Der Teig kommt nun in 20er Kuchenblech mit Backpapier. Wichtig: fettfrei!
4. Der Bisquit kommt nun in den vorgeheizten Ofen und zwar zuerst 10 Minuten bei 200°C Ober/Unterhitze und danach für weitere 10-15 Minuten bei 180°C.
5. Den Bisquit auf einem Gitter auskühlen lassen.

### **Zutaten für die Erdbeermascarponecreme:**

- 250g Mascarpone
- 50g Puderzucker
- 2 Vanillezucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200g Sahne
- 1 Päckle Sahnesteif
- 250g Erdbeeren
- 2 EL Erdbeermarmelade

### **Zubereitung:**

1. Zwei Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eine Hälfte der Erdbeeren wird püriert, die andere klein geschnitten
3. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen.
4. Mascarpone mit Puderzucker schön cremig rühren und das Erdbeerpüree dazugeben.
5. Die Gelatine tropfnass in einem Topf erwärmen, bis sie sich auflöst. Vorsichtig sein, dass nichts anbrennt!
6. Zwei EL der Erdbeermascarpone in den Topf geben und glattrühren und anschließend in den Rest der Masse einrühren.
7. Zum Schluss die Sahne unterheben und die geschnittenen Erdbeeren dazugeben und vorsichtig mischen.



## Fertigstellung:

### Einfache Variante:

- **Zutaten:** Tortenring, 1 Becher Sahne, Sahnesteif, 100g Erdbeeren, Schokoraspel, Spritzbeutel, Teigkarte/ Palette
- Den Boden mit der Erdbeermarmelade (evtl. vorher leicht erwärmen) einstreichen. Tortenring um den Boden spannen und die Erdbeermascarpone darauf geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
- Törtchen für mindestens **3 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel umfüllen. Törtchen oben mit kleinen Tupfern dekorieren und mit geviertelten Erdbeeren garnieren. Entweder ein Herz legen oder auf die Sahnetupfer stecken.
- Törtchen außen mit der restlichen Sahne verkleiden und z.B. die Schokoraspel leicht andrücken. Fertig.

### „Ich-hab-Mama-besonders-lieb-Variante“:

- **Zutaten:** Tortenring, 1 Becher Sahne, Sahnesteif, 100g Erdbeeren, roter Tortenguss, Schokoraspel, Palette/Teigkarte, Spritzbeutel, Zuckerperlen oder andere Deko
- Eine Schicht von ca. 1 cm vom Tortenboden waagrecht schneiden und beiseite legen.
- Den unteren Boden mit der Erdbeermarmelade (evtl. vorher leicht erwärmen) einstreichen. Tortenring um den Boden spannen und die Erdbeermascarpone darauf geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
- Dünn geschnittene Erdbeerscheiben mittig auf der Masse verteilen.
- Aus dem dünnen Boden ein Herz oder MAMA ausstechen und auf die Masse legen und leicht andrücken. Die geschnittenen Erdbeeren sollen unter dem ausgeschnittenen Herz oder „Mama“ liegen.
- Vom Tortenguss reicht ein ¼ von einem Päckle, einfach den Teil abwiegen und nach Packung runtergerechnet zubereiten. Den Tortenguss auf den Erdbeeren im Herz/ MAMA verteilen, sodass die Oberfläche ziemlich eben ist.
- Törtchen für mindestens **3 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel umfüllen.
- Erst die Oberfläche vorsichtig mit der Sahne eindecken und natürlich nicht die ausgeschnittenen Stellen bedecken. Dann den Rand einstreichen und mit einer Teigkarte oder Palette glattstreichen. Wer mag Schokoraspel andrücken. Das Törtchen mit Sahnetupfern verzieren.
- Herz/ MAMA mit Perlen umranden und fertig ist das Törtchen zum Muttertag!

(Bis zum Verzehr unbedingt kalt stellen!)

Einen schönen Muttertag euren Muttis und euch!

FräuleinKuchenzauber <3