

Erdbeer-Mascarpone-Torte



Zutaten:

100 g weiche Butter
50 g + 125 g Zucker
3 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz,
2 Eier
150 g Mehl,
1/2 P. Backpulver
3-4 EL Milch
75 g gehackte Mandeln
750 g Erdbeeren
500 g Magerquark
500 g Mascarpone
2 EL Zitronensaft
evtl. Amarettini zum Verzieren



(1) Eine Herz-Springform fetten. 100 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. Mandeln darunter heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Auskühlen.

(2) Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Quark, Mascarpone, 125 g Zucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronensaft nur kurz verrühren.

(3) 1/4 Mascarponecreme auf den Tortenboden streichen. Ca. 400 g Erdbeeren darauf verteilen. Die übrige Creme darauf streichen. Mit zerbröckelten Amarettini und den restlichen Erdbeeren verzieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**