



ERDBEERSAHNETORTE MIT HERZ

DIE FÜLLUNG

ZUTATEN

- 600 g Erdbeeren
- 12 Blatt Gelatine
- 150 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 100 g Puderzucker
- 300 ml Sahne

ZEIT

Vorbereitung | 30 Minuten

Kühlzeit | 2 Stunden

ZUBEREITUNG

01

Als erstes die Gelatine in Wasser einweichen. Dafür die Blätter am besten einzeln in eine flache Schüssel mit kaltem Wasser legen.

02

Dann die 600 g Erdbeeren pürieren. Das Püree nach Geschmack mit Puderzucker süßen. Jetzt schlägt man die Sahne steif. Die Mascarpone wird mit dem Quark und dem gesüßtem Erdbeerpüree verrührt.

03

Inzwischen sollten die Gelatine-Blätter weich geworden sein. Diese müssen dann gründlich ausgedrückt werden. Die Gelatine in einem Topf erhitzen und auflösen. Die Erdbeercreme ebenfalls in einem separatem Topf erwärmen, bis beides etwa die gleiche Temperatur hat. Nur nicht kochen lassen! Die Gelatine unter die Creme heben. Zum Schluss die aufgeschlagene Sahne schnell unter die Erdbeercreme heben.

04

Jetzt kann alles zusammengesetzt werden --> Boden und Creme abwechselnd. Ganz oben kommt eine letzte Schicht Creme. Für ca. 2 Stunden in den Froster stellen. Torte ausganieren & fertig!