

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:  
Ernährung      Bewegung      Entspannung      Guter Schlaf

## Mascarpone-Erdbeer-Schnitten plus Schicht-Dessert

### Zutaten:

Biskuit (angegebene Menge mal 2 benötigt)  
3 Eier  
180 g Zucker  
160 g Mehl  
20 g Backpulver  
Schuss Rum  
Kakaopulver für 2. Masse nach Geschmack

### Creme:

500 g Mascarpone  
2 Becher Schlagobers (à 250 ml)  
1 Philadelphia Greek style  
75 g Staubzucker  
400 g + 900 g Erdbeeren  
2 Pckg. Gelatine Pulver (à 10 g)



Zubereitung: (Backrohr auf 175° Heißluft vorheizen)

**Biskuit:** alle Zutaten (1 mal) in Rührschüssel geben und gut mixen (bis Masse hellgelb ist)

In der Zwischenzeit 2 Backblech mit Backpapier auslegen (ich stelle hier immer einen Backrahmen drauf) – Masse einfüllen und aufstreichen (ist dünner Aufstrich), die zweite Menge (nochmals Eier, Zucker, Mehl, Rum) in die Rührschüssel und gut mixen, zum Schluss etwas Kakao (Bensdorp) zugeben (je nachdem wie dunkel man die Masse haben möchte) – ebenfalls auf ein Backblech aufstreichen – in das vorgeheizte Backrohr (175°) geben und ca. 6 min backen (kann nach Ofentype variieren) – herausnehmen und auskühlen lassen

### **Creme:**

400 g Erdbeeren vom Grün entfernen, halbieren – in einen hohen Behälter geben und mit dem Mixstab pürieren

10 Erdbeeren mit Grün zur Seite geben (Dekoration)

Restliche Erdbeeren vom Grün entfernen und in Stücke schneiden (für die untere Fülle)

Schlagobers schlagen (Rührmaschine)

Mascarpone, Philadelphia und Zucker in eine Rührschüssel und gut vermengen (mit Schneebesen oder Handmixer), pürierte Erdbeeren zugeben und untermengen

Gelatinepulver in etwas Wasser auflösen und auf niedriger Hitze rühren bis Pulver aufgelöst ist, 3-4 Löffel der Mascarponecreme unterrühren (damit sich keine Klumpen bilden), Schlagobers in die Mascarponecreme unterziehen und die Gelatinemasse zugeben und ebenfalls gut verrühren

Ausgekühlten Biskuitboden vom Backpapier entfernen, halbieren, untere Hälfte auf Servierplatte geben und Backrahmen wieder aufstellen, Boden mit Marmelade einstreichen (z.B. Himbeer-Marmelade), ca. 2-3 cm stark Creme darauf verteilen und die zerkleinerten Erdbeerstücke gleichmäßig verteilen, 1 cm stark Creme darauf verteilen, dunklen Boden draufgeben und leicht andrücken, mit Marmelade einstreichen und 2 cm stark Creme drauf verteilen, zweiter heller Boden draufgeben und leicht andrücken, wieder mit Marmelade einstreichen  
Ab in den Kühlschrank für ca. 30 Minuten (damit die Creme „anziehen“ kann)

In der Zwischenzeit von den restlichen 24 Erdbeeren 10 halbieren (Grün bleibt drauf 😊), 4 bleiben „ganz“ als Deko für das Schichtdessert, die restlichen 10 das Grün entfernen und in kleine Stücke schneiden

#### **Gläser für das Dessert richten:**

2/3 der restlichen Creme in einen Spritzsack (mit ZackenTülle) füllen und mit gewünschter Menge den Boden der Gläser bedecken, gestückelte Erdbeeren aufteilen, je 1 Biskotte pro Glas vierteln und verteilen, Schicht Creme einfüllen, je 1 Biskotte pro Glas halbieren und schräg in die Creme einstellen, je 1 Erdbeere (mit Grün) in die Mitte und fertig ist das Dessert. Ab in den Kühlschrank damit.

#### **Torte fertig verzieren:**

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Backrahmen vorsichtig entfernen (mit Messer entlang des Backrahmens entlang und dann Backrahmen abheben), mit restlicher Creme einstreichen und je Stück einen Tupfen Creme aufspritzen, je Tupfen Creme eine halbierte Erdbeere schräg aufsetzen

Ab in den Kühlschrank 😊

Torte sollte ca. 2-3 Stunden gekühlt werden vor dem Anschneiden (damit die Creme gut anziehen kann)

#### **TIPP:**

Ich hatte zu wenig Erdbeeren, und habe die gestückelten Erdbeeren für die untere Hälfte der Torte mit halbierten Himbeeren ergänzt

Torte kann natürlich auch komplett mit Himbeeren gemacht werden, aber auch mit Heidelbeeren oder einfach BeerenMix 😊 – je nach Lust und Laune und Geschmack

Torte kann auch nur mit 2 Böden gemacht werden (Creme mit Beeren), zweiter Boden drauf, mit Marmelade bestreichen – im Kühlschrank ca. 30 min ziehen lassen;

Rausnehmen – mit Creme einstreichen, verzieren und wieder ab in den Kühlschrank

Wenn beide Biskuit-Massen gemacht werden, den zweite Schoko-Masse-Boden z.B. für das Schicht-Dessert nehmen oder einfach einfrieren – dann hat man jederzeit Biskuit-Boden für schnelle Mehlspeisen (ich halbiere diese Biskuit-Boden dann nochmal der Länge nach und mache es in Form einer Schnitte)