# Erdbeer-Mascarpone-Topfentorte

Ein toller Anblick! Und die Zubereitung des Rezepts für die leckere Erdbeer-Mascarpone-Topfentorte ist viel einfacher als gedacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Schokoladenkuvertüre |
| 750 g | Erdbeeren |
| 1 Becher | Schlagobers (für die Dekoration) |
| Nach Belieben | Minzeblätter (für die Dekoration) |

### Für den Biskuitteig

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 3 EL | Wasser (heiß) |
| 75 g | Zucker |
| 100 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 500 g | Mascarpone |
| 250 g | Magertopfen |
| 100 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 EL | Orangensaft |

## Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Mascarpone-Topfentorte zuerst den Ofen auf 200 Grad vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier belegen. Nun den Biskuitteig zubereiten: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermengen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Zu den Dottern den Zucker und das heiße Wasser geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig schlagen.

2. Das Mehlgemisch nach und nach unter die Dottermasse rühren. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig in die Springform geben und verstreichen. 15 Minuten backen lassen. Anschließend den Rand der Springform lösen und den Biskuit komplett abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren behutsam waschen, abtropfen lassen. Einige Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen, den Rest halbieren. Die Creme zubereiten: Topfen und Mascarpone in eine Schüssel geben. Vanillezucker, Zucker und Orangensaft zufügen und alle Zutaten glattrühren.

4. Ein Wasserbad ansetzen. Über dem heißen Dampf die Kuvertüre langsam einschmelzen, dabei rühren. Vom Feuer nehmen und ganz kurz abkühlen lassen. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen. Zwei Drittel der flüssigen Schokolade auf dem Boden verteilen und darauf die Erdbeeren setzen. Die Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Den restlichen Schokoguss mit einem Stanitzel oder Löffel nach Belieben auf der Creme verteilen.

5. Die übrigen Erdbeeren in schmale Scheiben schneiden und auf dem Tortenrand verteilen. Das Schlagobers steif schlagen und mit einer Spritztüte dekorativ auftragen. Zum Schluss mit Minzeblättern verzieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Die Erdbeer-Mascarpone-Topfentorte kann man anstelle von Schokoguss auch mit erwärmter Erdbeermarmelade verzieren.