Erdbeer-Tiramisu-Torte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Sabine Rykowski zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine kleine Torte:

Boden:

- 2 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Mehl
- 10 g Speisestärke

Tränke:

- 2 Esslöffel Whiskey-Sahne-Likör (z.B. Baileys)

Belag:

- 200 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone (Frischkäse)
- 250 g Magerquark

- ein paar Spritzer Bittermandelaroma
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

- 300 g Erdbeeren zum Verzieren
- gemahlene Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Boden die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Salz
   einrieseln lassen. Eigelb nacheinander einrühren. Mehl mit Stärke mischen,
   sieben und mit einen Kochlöffel vorsichtig unter die Eimasse heben.

2. Boden einer Springform (Durchmesser 22 cm) mit Backpapier auslegen. Masse hinein
   geben und verstreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Den Boden auf einem
   Gitter auskühlen lassen.

4. Nach dem Auskühlen den Biskuit aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen
   und mit Likör beträufeln.

5. Für den Belag die Erdbeeren waschen. 200 g putzen und würfeln. Mascarpone mit
   Quark, Zucker und Bittermandelaroma glatt verrühren. Sahne steif schlagen, dabei
   Vanillinzucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne unter den Quark heben. 6 Esslöffel Creme in
   einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

6. Erdbeerwürfel unter die restliche Creme heben, auf den Boden streichen und den
   Rand damit einstreichen. 5 Erdbeeren mit Grün halbieren und mit den
   Schnittflächen nach oben legen. Etwas Creme auf die Schnittflächen spritzen und auf die Torte setzen.

7. Mit den restlichen Erdbeeren verzieren und mit Pistazien bestreuen.