



Schoko-Vanille-Mascarpone Erdbeertorte à la Guggi

Für eine Springform von 26cm benötigt ihr:

Schokoladenbiskuit:

- 6 Eier
- 6 EL heißes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Kakao

Fülle:

Erdbeercreme

- 100g Staubzucker (mehr oder weniger, nach Geschmack)
- 500g Mascarpone
- 500g Erdbeeren (püriert)
- 12 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 400 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillepudding

weilers:

Erdbeeren zum Dekorieren

Schokolade zum Dekorieren

Erdbeermarmelade zum Bestreichen des Bodens

Die ganzen Eier mit dem Zucker und dem heißen Wasser mind. 10 Minuten sehr, sehr schaumig rühren (geht mind. um das doppelte auf) Anschließend die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben. In die Springform füllen und bei 175 °C für ca. 30 Minuten ins Rohr. (Stäbchenprobe) Auskühlen lassen, in der Mitte durchschneiden (Den zweiten Boden habe ich eingefroren, ist immer gut einen vorrätig zu haben)

Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen. Ich koche sie immer auf damit sie flüssiger wird - und diesmal hab ich noch einen Schuss Amaretto hineingegeben :-)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen und pürieren. Vanillepudding mit 400 ml Milch zubereiten, etwas abkühlen lassen, die ausgedrückte Gelatine einrühren. Dann den Mascarpone mit den Erdbeeren und dem Zucker cremig verrühren, den abgekühlten aber noch nicht ganz festen Pudding unterrühren. Auf den Tortenboden gießen und kalt stellen.

Die Torte nach Euren Vorstellungen dekorieren und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch - eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at