

Erdbeerwickeltorte mit Mascarpone

Für den Biskuit:

6 Eier
170 g Zucker
5 EL heißes Wasser
1 EL Vanillezucker
100 g Mehl
75 g Speisestärke
2 EL Kakao
2 TL Backpulver

Für die Erdbeercreme:

250 g Mascarpone
100 g Zucker
250 g frische Erdbeeren
gemixt
½ Vanillestange (das
Mark davon)
5 Blatt weiße Gelatine
250 g Sahne

Backofen auf 175 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Stärkemehl und Backpulver unter die Schaummasse heben. Den Teig halbieren und die eine Hälfte in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Unter die zweite Hälfte den Kakao heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 12 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden aus der Springform lösen und auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Die Biskuitplatte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Das untere Teil auf eine Kuchenplatte legen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Für die Creme Mascarpone mit Vanillemark und Erdbeeren gut verrühren. Gelatine auflösen und in die Creme einrühren. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Zum Fertigstellen:

250 g Sahne

2,5 TL Sanapart

Kakao, frische Erdbeeren

Die dunkle Biskuitplatte mit Creme bestreichen und in 5 cm breite Streifen schneiden. Etwas Creme auf den hellen Biskuitboden geben, einen Streifen aufrollen und in die Mitte stellen. Die restlichen Streifen darumlegen bis alle verbraucht sind. Den Kuchen mit einem Tortenring umstellen und die restliche Creme einfüllen, dabei den Rand auffüllen und glattstreichen. Torte mindestens 3 Stunden kühlen. Anschließend den Tortenring lösen, mit steifgeschlagener Sahne (mit Sanapart steifgeschlagen) rundum einstreichen und Tuffs aufspritzen. Mit Kakao und frischen Erdbeeren verzieren.

Backtemperatur: 175°C

Backzeit: 12 und
25 Minuten

