

# **Erdbeertorte mit Holunder Mascarpone Creme**

Zur Erdbeerzeit dürfen Erdbeeren nicht fehlen, deshalb gibt es heute eine Erdbeertorte für Euch. Diese Torte schmeckt jedem, das behauptet jedenfalls mein Mann, und der muss es ja wissen. Mit dieser Torte kommt der Frühling auf die Kaffeetafel.





Ein luftiger Biskuitboden mit einer lockeren Mascarponecreme, einem Hauch von Holunder und natürlich so viele Erdbeeren, wie das Auge reicht. Die Erdbeerzeit ist recht schnell vorbei, die muss man einfach für Leckereien nutzen. Das Rezept kommt jetzt für Euch:



## **Rezept für meine Erdbeertorte mit Holunder Mascarpone Creme:**

### **Zutaten Biskuit:**

- 100 g Mehl
- 120 g Butter
- 155 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 EL Milch

### **Zutaten für die Creme:**

- 250 g Quark
- 500 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 100 ml Holunderblütensirup
- 1 Zitrone
- 1 kg Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Päckchen Gelatine Fix
- 1 Päckchen Tortenguss rot

### **Zubereitung Biskuit:**

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Biskuit miteinander verrühren.
3. Den Teig in eine Springform füllen und ca. 20 Minuten backen.
4. Sobald der Kuchen goldgelb gebacken ist aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

### **Zubereitung Creme:**

1. Die Erdbeeren waschen und davon 500 g klein schneiden. Die restlichen 500 g halbieren.
2. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale fein reiben.
3. Den Saft der Zitrone auspressen.
4. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinzucker, Holunderblütensirup, Zitronenschale/-und saft verrühren.
5. Erdbeerstückchen unterheben.
6. Gelatine fix unterrühren.
7. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben und auf dem Biskuit glattstreichen.
8. Die Torte mit den halbierten Erdbeeren belegen.
9. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.

***Viel Spaß beim Genießen!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**





## ***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Süßer Flammkuchen mit Erdbeeren](#)
- [Erdbeer-Muffins](#)
- [Erdbeerkuchen](#)
- [Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping](#)
- [Himbeerkäsekuchen](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Johannisbeerkuchen vom Blech](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)