

Hier und heute



Erdbeer-Mascarpone-Törtchen

Wer lieber viele kleine Kuchen mit frischen Früchten backt und keine Herzform braucht, für den hat Marcel Seeger ein passendes Rezept: fruchtig cremige Erdbeer-Mascarpone-Törtchen.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für 6 Törtchen ca. 7 cm Durchmesser)

Für den Biskuitboden

- 1 Biskuitboden (siehe Rezept Erdbeer-Herztorte), alternativ passt auch ein gekaufter

Zubereitung

Mit einem Desserttring von 7cm Durchmesser aus dem Biskuitboden 6 runde Böden ausstechen und diese in Dessertringe einlegen. Alternativ kann man die Böden auch in entsprechende Dessertgläser einlegen.

Für die Erdbeer-Mascarponecreme

- 200 g Erdbeeren, in ganz kleine Würfel geschnitten
- ca.200 g Erdbeeren, im Ganzen, ganz zur Dekoration
- 40 g Puderzucker
- 20 ml Orangensaft
- 120 g Mascarpone
- 80 g Sahne
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- nach Belieben gehackte Pistazien und/oder Schokoladenstreusel

Zubereitung

Die Sahne aufschlagen. Puderzucker mit Orangensaft, Salz und Vanillemark verrühren. Dann Mascarpone und geschlagene Sahne unterrühren. Zuletzt die aufgelöste Gelatine und die kleingewürfelten Erdbeeren (200g) unterheben.

Die fertige Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel in die Dessertringe (oder alternativ Dessertgläser) verteilen. Die Törtchen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen damit die Füllung fest werden kann.

Anschließend die Törtchen aus der Kühlung und aus den Ringen nehmen. Die Oberfläche mit den ganzen Erdbeeren dekorieren. Zum Schluss Schokoladenstreusel oder gehackte Pistazien aufstreuen.

Tipp: Wer mit Dessertgläsern arbeitet, kann die Gelatinemenge auf ein Blatt reduzieren.