Erdbeertorte mit Mascarponequark

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Boden

300 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Butter
100 g	Puderzucker
2 EL	Wasser
2	Eier
1 Prise	
Salz	

Mascarponequark

125 g	Mascarpone
125 g	Magerquark
25 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft

Belag

500 g	Erdbeeren

(Angaben für 1 Kuchen)

Eine leckere Kombination aus kräftigem Vollkornboden, cremigem Mascarponequark und fruchtigen Erdbeeren.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig zusammenrühren. Eine gefettete Tortenbodenform damit auskleiden und für mindestens eine halbe Stunde in das Tiefkühlfach legen. Man kann den Boden an dieser Stelle auch einfrieren und später verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C 15 bis 20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen.
Für die Creme Mascarpone, Quark, Puderzucker und Zitronensaft geschmeidig rühren. Die Creme auf den abgekühlten Boden streichen. Die Erdbeeren waschen, abtrocknen, von den Stilansätzen befreien und halbieren. Den Tortenboden damit belegen.