

Rezept

Mascarpone-Früchtetorte

Ein Rezept von Mascarpone-Früchtetorte, am 23.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
50 g Schokoraspel	150 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
500 g Erdbeeren	1 Dose Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)
2 Päckchen Tortenguss klar	500 g Mascarpone
4 Päckchen Vanillezucker	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form vorbereiten. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 20-25 Min. einen Boden backen. Abkühlen lassen.
2. Tortenring um den Boden stellen. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. 5 Beeren mit Grün beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen. 150 g pürieren, den Rest würfeln. Pfirsiche abgießen, dabei $\frac{1}{2}$ l Saft auffangen (evtl. mit Wasser auffüllen). Pfirsiche würfeln. Aus Saft und Tortenguss einen Guss herstellen. Obstwürfel unterheben, auf den Boden geben und fest werden lassen.
3. Mascarpone mit Vanillezucker, Zucker und Erdbeerpüree glatt rühren, auf der Torte verteilen. Restliche Erdbeeren halbieren und auf die Torte legen. Die Torte im Kühlschrank kalt stellen.