

Rezept-Idee zum Muttertag: Erdbeer-Tiramisu-Torte (ohne Alkohol und Ei)

🕒 Zubereitungszeit: etwa 45 Min. | Schwierigkeit: mittel | Kühlzeit: mindestens 4 Stunden oder über Nacht



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen. 300 g der Erdbeeren pürieren und mit 30 g Puderzucker abschmecken. 200 g der Erdbeeren klein würfeln. Restliche Erdbeeren für die Deko aufheben.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark und 2 EL Orangensaft, restlichen Puder- und Vanillezucker verrühren und zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. Je nach Gusto mit mehr Puderzucker abschmecken, falls es süßer sein soll. Tortenböden gegebenenfalls mit dem Tortenring in einem Durchmesser von 20 cm ausstechen.

Unteren Tortenboden gleich im Tortenring lassen, mit der Creme und der Hälfte der Erdbeersauce bestreichen und mit allen Erdbeerwürfeln bestreuen. Zweiten Tortenboden draufgeben, wieder mit Creme und der restlichen Erdbeersauce bestreichen. Im Kühlschrank für ca. 4 Stunden oder über Nacht kühlen.

Gefriergetrocknete Erdbeeren mit einem Messer hacken. Torte aus dem Kühlschrank nehmen und Tortenring entfernen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Löffelbiskuits in die Schokolade tauchen, rundherum um die Erdbeer-Tiramisu-Torte stellen und mit den gefriergetrockneten Erdbeeren bestreuen. Torte mit den restlichen Erdbeeren, essbaren Blüten und Baiser dekorieren und genießen.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher bedeutet das: Jetzt beginnt die beste Zeit für Erdbeeren – frisch, aromatisch und direkt aus der Region. Und vielleicht das schönste Geschenk zum Muttertag: gemeinsam genießen.

Zutaten für 1 Torte (20 cm Durchmesser):

- 600 g Erdbeeren
- 60 g Puderzucker
- 250 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 EL Orangensaft
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 2 Torten-Rührteig-Böden (etwa 20 cm Durchmesser)

Für die Deko:

- 5 EL gefriergetrocknete Erdbeeren
- 120 g weiße Schokolade
- etwa 22 Löffelbiskuits
- 5 Essbare Blüten
- 5 Mini-Baiser

Hilfsmittel: 1 Tortenring
(20 cm Durchmesser)