

Mascarpone-Quark-Torte mit Beerenwiese

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

125 g Butter oder Margarine weich
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
3 Eier
200 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
etwa 2 EL Milch

Mascarpone-Quark-Crème:

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 250 g Beeren , z. B. Erdbeeren,
Himbeeren, Heidelbeeren
gemischte Kräuter , z. B.
Zitronenmelisse, Minze
Pistazien gehackt

1 Vorbereiten:

Backpapier in eine Springform (Ø 26 cm) einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

Den Kuchen stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und zurückstürzen.

3 Mascarpone-Quark-Crème zubereiten:

Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Mascarpone-Quarkcrème auf den Kuchen streichen.

4 Kuchen verzieren:

Beeren waschen, putzen oder verlesen und ggf. in Stücke schneiden. Nach Belieben kleine Formen ausstechen. Kräuter waschen und trocken tupfen. Mascarpone-Quark-Torte mit Beeren, Kräutern und Pistazien im Stile einer Blumenwiese belegen und sofort servieren oder bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen lässt sich ohne Crème und Verzierung einfrieren.