

## SOMMERTÖRTCHEN

### BISKUIT:

- 5 EIER (GRÖßE M)
- 4 EL LAUWARMES WASSER
- 250G ZUCKER
- VANILLEZUCKER

ZUSAMMEN 12 MIN IN DER KÜCHENMASCHINE  
SCHAUMIG RÜHREN, DANN 250G MEHL UND EIN  
GESTRICHENEN TEELÖFFEL BACKPULVER  
PORTIONSWEISE UNTERHEBEN. 30 MINUTEN BEI 170°  
UND AUF DER ERSTEN SCHIEBLEISTE VON UNTEN BACKEN.  
AUSKÜHLEN LASSEN UND EINMAL WAAGRECHT DURSCHNEIDEN.



### FÜLLUNG

- 500ML SAHNE
- 200G MASCARPONE
- SAFT VON EINER ZITRONE
- 70G PUDERZUCKER
- VANILLEAROMA/EXTRAKT
- 250G ERDBEEREN

SAHNE AUFSCHLAGEN, MASCARPONE UNTERRÜHREN. PUDERZUCKER SIEBEN UND MIT DER SAHNECREME VERMISCHEN.  
AUßERDEM NACH BELIEBEN VANILLEAROMA/-EXTRAKT (1 TL) UND ZITRONENSAFT ZUGEBEN.

IN DEN TORTENRING EINEN BISKUITBODEN GEBEN, DANN HALBIERTE ERDBEEREN RINGSUM AN DEN RAND STELLEN.  
JETZT DIE HÄLFTE DER MASCARPONESAHNECREME AUF DEN BODEN GEBEN UND NOCH ERDBEEREN IN DIE MITTE  
LEGEN. NOCHMALS CREME AUFSTREICHEN. NUN DEN ZWEITEN BISKUITBODEN AUFLEGEN UND EINE DÜNNE SCHICHT  
CREME AUFSTREICHEN.

ZUM VERZIEREN EIN PAAR UNGESPRITZTE ROSENBLÜTEN UND NACH BELIEBEN KIRSCHEN, HIMBEEREN UND ERDBEEREN  
AUF DAS TÖRTCHEN SETZEN. ODER MIT PERLEN, ETC. GANZ NACH EIGENEM GESCHMACK DEKORIEREN UND DANN  
SOFORT SERVIEREN!