

Erdbeer-Cantuccini-Torte

Zauber in nur einer Stunde eine entzückende Torte! Meine Erdbeertorte mit Mascarponecreme ist schnell gemacht, herrlich cremig und fluffig leicht. Das Beste daran? Die Cantuccini! Zusammen mit den Pistazienkernen bilden sie einen wunderbaren Kontrast zu dem weichen Mandelbiskuit. So wird mit nur dein einfacher Erdbeerkuchen mit nur wenigen Handgriffen zu einer raffinierten Tiramisutorte.



Erdbeer-Cantuccini-Torte | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 kleiner Kuchen a 6 Kuchenstücke; für reguläre Tortengröße Rezept verdoppeln): 50 Gramm Mehl | 75 Gramm gemahlene Mandeln | 95 Gramm Zucker | 4 Eier | 10 Gramm Vanillezucker | 0,5 Teelöffel Backpulver | 1 Prise Salz | 125 Gramm Quark | 125 Gramm Mascarpone | 500 Gramm Erdbeeren | 10 Gramm Pistazienkerne | 10 Gramm schwach entöltes Kakaopulver | 1 doppelter Espresso



Erdbeer-Cantuccini-Torte | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Backofen auf 175° C Umluft vorheizen und Backform mit Öl einfetten. 2. Eier trennen, Eiweiß aufschlagen, dann unter Rühren langsam 75 Gramm Zucker hinzugeben. 3. Anschließend das Eigelb unterheben. 4. Mehl, Mandelmehl Backpulver und Salz hinzugeben, Teig in die Form gießen und 30 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. 5. Mascarpone mit Quark und 20 Gramm Zucker vermengen. 6. Erdbeeren waschen und abgesehen von ein paar Erdbeeren für die Dekoration vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. 7. Kuchenboden halbieren. 8. Espresso auf die untereren Kuchenböden träufeln. 10. Großteil der Crememasse sowie die gewürfelten Erdbeeren auf den Kuchenboden geben. 11. Zweite Kuchenschicht auflegen und leicht andrücken. 12. Kuchenboden mit Kakaopulver bestreuen. 13. Kuchen mit der restlichen Creme, ganzen Erdbeeren, Cantuccini und gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Jetzt noch mehr [Kuchen & Torten Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 363 Kalorien | 19,9 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß