



# ERDBEERE

## ZUCKERMANDELN



20 MIN. RUNDE FORM Ø 20 CM 4 STD.

### TORTE

400 g Sahne  
300 g Erdbeeren  
300 g Mascarpone  
70 g Zucker  
300 g Haferkekse

### DEKORATION

60 g Zuckermanteln (dragierte Mandeln)  
120 g Erdbeerkonfitüre

Für die Tortenmasse die flüssige Sahne in eine Schüssel füllen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Mascarpone glatt verrühren. Mit einem elektrischen Handmixer oder in der Küchenmaschine sehr steif schlagen. Nach und nach den Zucker einarbeiten.

Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Boden mit einer Schicht Mascarponesahne und einem Drittel der Erdbeeren bedecken. Dann eine Lage Kekse in die Form geben. Dabei darauf achten, dass die Kekse nicht bis an den Rand der Form reichen. Die Schichten zweimal wiederholen. Die Torte für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen für die Dekoration die Mandeln grob hacken. Die Torte auf eine Tortenplatte stürzen, mit der Konfitüre überziehen und mit den Mandeln bestreuen.



# HIMBEERE

## SPEKULATIUS



25 MIN.



RUNDE FORM Ø 15-18  
CM



4 STD.

### TORTE

400 g Sahne

400 g Mascarpone

80 g Zucker

200 g Himbeeren

500 g Spekulatius

### DEKORATION

2 Spekulatius

einige frische Himbeeren

Für die Tortenmasse die flüssige Sahne in eine Schüssel füllen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Sahne mit dem Mascarpone glatt verrühren. Mit einem elektrischen Handmixer oder in der Küchenmaschine steif schlagen. Nach und nach den Zucker einarbeiten. Die Himbeeren vorsichtig unterheben.

Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Boden mit einer Schicht Mascarponesahne und einer Lage Spekulatius bedecken. Dabei darauf achten, dass die Plätzchen nicht bis an den Rand der Form reichen. Die Schichten zweimal wiederholen. Die Torte für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen für die Dekoration den Spekulatius zerkrümeln. Die Torte auf eine Kuchenplatte stürzen. Himbeeren und Spekulatius darauf verteilen.

