

# Erdbeer-Yogurette-Torte



## Aus der Nummern- und Buchstabenform

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 25 Min

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Nummern- und Buchstabenform nach Vorgabe vorbereiten und leicht einfetten.

Rühraufsatz einsetzen. Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10 Min/37°C/Stufe 4 aufschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver zugeben und 4 Sek/Stufe 4 unterrühren. Rühraufsatz entfernen.

Teig in der Nummern- und Buchstabenform gleichmäßig verteilen, 25 Minuten bei 180°C goldbraun backen und vollständig abkühlen lassen. Mixtopf spülen.

Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif in den Mixtopf geben, 1 Min/Stufe 4 verrühren, Tortenboden einmal durchschneiden. Creme in die Garnierspritze mit großer Loch- oder Sterntülle füllen und auf den unteren Boden spritzen.

Den zweiten Biskuitboden darauflegen, restliche Creme-Tupfen daraufspritzen und die Erdbeeren verteilen. Yogurette in vier Teile teilen, damit garnieren und servieren.

## ZUTATEN:

Für den Biskuit:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 220 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 Pck Backpulver

Für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 300 g Sahne
- 60 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Pck Sahnesteif
- Erdbeeren
- Yogurette

**Gutes Gelingen, Deine Melli**