



Selbstgemachte Biskuit-Törtchen mit Beeren



Zutaten

Menge

250 g	Mascarpone
250 g	Quark
1 TL	Backpulver
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Löffelbiskuits
100 g	Blaubeeren
100 g	Zucker
1/2	unbehandelte Zitrone
200 g	Himbeeren
100 g	Mehl
40 g	Speisestärke
50 ml	Öl
3	Eier
180 g	Puderzucker
200 g	Erdbeeren
4 TL	Sofortgelatine

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2161 kJ, 516 kcal, 61,8 g Kohlenhydrate, 12,7 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 175 mg Cholesterin, 2,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du willst deiner Mama zum Muttertag eine kleine Freude bereiten? Dann sind diese leckeren Beeren-Charlottes genau das Richtige für dich! Die kleinen Törtchen bestehen aus einem selbstgebackenen Biskuitboden, Löffelbiskuit und zwei fruchtigen Cremes aus Himbeeren und Erdbeeren. Getoppt wird das Ganze dann noch mit mehr frischen Beeren. Eine süße Schleife als Dekoration darf natürlich auch nicht fehlen! Über diesen leckeren, selbstgemachten Nachtisch freut sich deine Mama bestimmt! Probier's unbedingt einmal aus, so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst wird der Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Dann kannst du die Eier für den Teig trennen. Das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts und einer Prise Salz ganz steif schlagen, dabei den Puderzucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Erst danach rührst du das Eigelb und das Öl unter. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver durch ein Sieb zum Biskuitteig geben und vorsichtig mit den Schneebesen unterziehen. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Im heißen Ofen für ca. 20 Minuten backen.

Step 2:

Jetzt legst du ein paar der verschiedenen Beeren für die Dekoration zur Seite. Dann die Erdbeeren mit den Blaubeeren pürieren und durch ein feines Haarsieb streichen. Mit den Himbeeren machst du das gleiche. Den Quark mit dem Zucker und der Mascarpone vermengen und die Sahne steif schlagen. Die Sahne unter den Quark rühren, mit Zitronenabrieb würzen und die Quark-Masse auf zwei Gefäße halbieren. Jeweils die Erdbeer- und die Himbeermasse unter die Cremes mischen und jeweils 2 TL Gelatine unterrühren.

Step 3:

Jetzt kannst du die Löffelbiskuits kürzen. Dann mit den Dessertringen kleine Kreise aus dem gebackenen Biskuit ausstechen. Die Böden unten in den Dessertringen lassen und den Rand mit Löffelbiskuits auslegen. In jeden vorbereiteten Dessertring füllst du etwas Erdbeercreme ein und dann die Himbeercreme oben draufgeben und mit Beeren garnieren. Die Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend kannst du vorsichtig den Ring entfernen und ein Schleifchen um die Beeren-Charlottes binden.