

*Tici Kaspar*

## MUTTERTAGSTORTE

### Für 1 Torte in Herzform:

#### Torte

- 4 Bio-Eier
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- Prise Salz

#### Mascarponecreme

- 500 g Mascarpone
- 1 Dany Sahne Vanille
- 2 EL Zucker

#### Außerdem

- 1 Becher Erdbeeren, klein gewürfelt
- 3 – 4 EL Erdbeermarmelade
- Butter, Öl und Mehl für die Tortenform
- Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

- Die Eier mit dem Zucker im Rührwerk für ca. 5 Minuten cremig schlagen.
- Das Mehl mit einer Prise Salz in die Eiermasse sieben und unterheben, ebenfalls die zerlassene (nicht mehr warme) Butter.
- In eine zuvor gefettete und bemehlte Herzform gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- Mascarpone mit Zucker leicht anschlagen (bis er ein wenig fest geworden ist) und dann mit Dany Sahne und den Erdbeeren vermischen.
- Die ausgekühlte Torte halbieren, mit Erdbeermarmelade bestreichen, mit der Creme auffüllen und mit der zweiten Hälfte schließen.
- Für weitere 2 – 3 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde plus 2 – 3 Kühlzeit

**Schwierigkeitsgrad:** leicht