

# Himmmlische Torten



VON DEN UPLENGENER LANDFRAUEN

Erprobte Rezepte für  
garantiertes Gelingen







# Schaumkusstorte

## Zutaten:

### Für den Boden:

5 Eier  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
80 g Stärkepulver  
2 TL Backpulver  
½ Fl. Zitronenaroma

### Für die Füllung:

500 ml Schlagsahne  
2 Pck. Sofortgelatine  
250 g Quark  
8 Schaumküsse  
Saft von ½ Zitrone

## Backzeit:

30 Minuten bei 180 °C

## Zubereitung:

### Boden:

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen und backen. Den Boden auskühlen lassen und einmal quer durchschneiden.

### Füllung und Dekoration:

Die Schlagsahne mit Sofortgelatine steif schlagen. Die Schaumküsse von der Waffel lösen, in den Quark rühren und den Zitronensaft hinzufügen. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Böden mit der Creme füllen und mit etwas Creme bestreichen. Die Torte mit den halbierten Schaumkusswaffeln

verzieren.



# *Erdbeer-Mascarpone-Tarte*

## *Zutaten:*

### **Für den Boden:**

2 Eier  
2 EL Wasser  
50 g Zucker  
100 g Margarine  
80 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver

### **Für die Füllung:**

1 Becher Schlagsahne  
500 g Quark  
2 Pck. Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
60 g Zucker

### **Für die Dekoration:**

500 g Erdbeeren  
50 g Mandelblättchen

## *Backzeit:*

25 Minuten bei 170 °C

## *Zubereitung:*

### **Boden:**

Eier, Wasser und Zucker schaumig rühren. Margarine, Mehl, Kakaopulver und Backpulver dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren und backen.

### **Füllung:**

Die Schlagsahne steif schlagen. Quark, Vanillezucker, Mascarpone und Zucker verrühren und die geschlagene Schlagsahne dazugeben.  
Die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen.

**Dekoration:**

Die Erdbeeren vierteln und auf der Creme verteilen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und die Torte damit dekorieren.