

## Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 24.04.2020

### Stracciatella-Tiramisu-Törtchen mit Erdbeeren

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Biskuit:

4 Eier (Größe M)  
100g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100g Weizenmehl (Type 405)  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
1 TL Backpulver

##### Für die Füllung:

6 Blatt Gelatine  
500 g Erdbeeren  
60ml Espresso, kalt  
2 EL Weinbrand  
400 g Mascarpone  
100 ml Milch  
50g Zucker  
Saft von 2 Bio-Zitronen  
200 ml Sahne  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Zartbitterkuvertüre, fein gehackt

##### Für die Deko:

200 g Erdbeeren  
100 g Zartbitterkuvertüre, fein geraspelt

##### Außerdem:

1 Kreisausstecher (Ø 8cm)  
12 Dessertringe (Ø 8cm)

#### Zubereitung:

1. Für den Biskuit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen bis ein schöner, cremiger Schnee entsteht.
3. Mehl mit Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben.
4. Biskuitteig auf dem vorbereiteten Backblech glattstreichen und ca. 15 Minuten backen. Danach den Biskuit auskühlen lassen.





5. Den ausgekühlten Biskuitboden vom Backpapier lösen und mit dem kreisrunden Ausstecher 24 Kreise ausstechen.
6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen. 200g Erdbeeren würfeln, 100g Erdbeeren pürieren. Espresso mit Weinbrand verrühren.
7. Mascarpone mit Milch und Zucker cremig rühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine, Zitronensaft und das Erdbeerpüree unter die Mascarpone rühren.
8. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Erdbeerwürfel und die Kuvertüreraspeln unter die Schlagsahne heben und diese unter die Mascarpone-Masse ziehen.
9. Die Hälfte der Kreise aus Biskuit in die Dessertringe legen. Die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Den zweiten Biskuitkreis in die Form legen und mit der Weinbrand-Espresso-Tränke beträufeln. Den zweiten Teil der Mascarpone-Sahnemischung darauf verteilen und mindestens vier Stunden kaltstellen.
10. Die Törtchen aus den Dessertringen lösen, mit den restlichen Erdbeeren schön ausdekorieren, mit den geraspelten Schokoladestückchen bestreuen.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 438, KJ: 1490, E: 6 g, F: 24 g, KH: 27 g,