

Obsttorte mit Mascarpone Creme und Biskuitboden



Zutaten für den Boden:

100 g Zucker
3 Eier
100 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
5 Esslöffel Öl

Backzeit ca. 15-20 min bei 180 Grad.

Zutaten für den Belag:

500 g Mascarpone
75 g Zucker
3 Esslöffel Milch
Ost in verschiedenen Sorten
2 Päckchen Tortenguss
500 ml Wasser oder Apfelsaft
50 g Zucker

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und langsam unterrühren. Das Salz, Zitronensaft und das Öl unter die Eimasse arbeiten. Die Form für den Tortenboden einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Zum vollständigen abkühlen auf einen Gitterrost stürzen.

Die Mascarpone mit dem Zucker und der Milch verrühren und auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen. Das vorbereitete Obst darauf dekorieren. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über das Obst geben. Die Torte im Kühlschrank kalt stellen.