

## Erdbeer-Mascarpone-Torte

Erdbeeren, weiße Schokolade und Mascarpone sind eine unschlagbare Kombination. Durch die Zugabe von Magerquark bleibt diese Creme-Torte schön leicht.

### Zutaten

1 fertigen Wiener Boden (Schokolade, 3 Böden)  
600 g Erdbeeren  
200 g Mascarpone  
400 g Magerquark  
100 g weiße Schokolade  
2 Päckchen Vanillezucker  
60 g Zucker  
20 g Vanille-Puddingpulver  
3 EL Apfelsaft  
100 ml Schokomilch  
Pistazienkerne zum Garnieren

### Zubereitung

300 g Erdbeeren pürieren, mit 30 g Zucker aufkochen  
20 g Puddingpulver mit 3 EL Apfelsaft verrühren und zum Erdbeerpüree geben, ca. 1 min köcheln, abkühlen lassen  
100 g weiße Schokolade hacken und zur noch warmen Erdbeermasse geben, abkühlen lassen  
200 g Mascarpone und 400 g Magerquark mit 2 Pk Vanillezucker, 30 g Zucker und Prise Salz verrühren  
Abgekühlte Erdbeer-Schokoladenmasse unterheben  
Masse dritteln  
Tortenböden mit Schokomilch bepinseln

**TIPP: Statt Schokomilch können Sie auch Orangensaft oder kalten Kaffee mit einem Schuss Amaretto nehmen.**

Mit Erdbeercreme bestreichen  
Obersten Boden mit halbierten Erdbeeren garnieren und mit gehackten Pistazien bestreuen  
Mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*