Ölz Blätterteig Brezel Obsttorte mit frischen Beeren

Sommerliches Dessert für deine Gartenparty!



Zutaten
Ölz Blätterteig Brezel
7 Eier
7 EL Staubzucker
6 EL Mehl
2 TL Backpulver
100 g Magertopfen
250 g Mascarpone
50 g Staubzucker
2 Packungen Sahnesteif
1 EL Zitronensaft
200 g Schlagsahne
250 g Erdbeer-Marmelade
Beeren als Topping

Für 8-10 Portionen

Zubereitungszeit
40 min

1. Biskuitteig vorbereiten:
Die Eier mit Staubzucker in einer Schüssel so lange mixen, bis die Masse schön fluffig ist.

2. Mehl & Backpulver unterheben:
Mehl und Backpulver vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben.

3. Biskuit backen:
Variante 1 (Springform): Die Masse in eine runde Springform (20 cm Durchmesser) füllen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Danach den Biskuit in 3 Teile schneiden.

Variante 2 (Backblech): Die Masse direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und für 15-20 Minuten backen. Anschließend drei gleich große Kreise ausschneiden (z. B. mit einem Teller oder einem Tortenboden-Ausstecher).

4. Creme zubereiten:
Magertopfen, Mascarpone, Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel glatt mixen.

5. Schlagsahne unterheben:
Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Topfencreme heben.

6. Torte zusammensetzen:
Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und großzügig mit Creme sowie Erdbeer-Kompott oder Erdbeer-Marmelade bestreichen. Den zweiten Biskuit daraufsetzen und den Vorgang wiederholen.
Den letzten Biskuit als Abschluss darauflegen. Die Torte und die restliche Creme für ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

7. Torte bestreichen:
Nach der Kühlzeit die gesamte Torte mit der restlichen Creme gleichmäßig bestreichen.

8. Dekorieren:
Die Torte mit etwas Erdbeerkompott und frischen Beeren garnieren. Zum Abschluss ringsum mit Ölz Blätterteig Brezeln verzieren.

9. Servieren & Genießen:
Die sommerliche Obsttorte ist nun fertig und bereit zum Servieren!