



# Ölz Blätterteig Brezel "No Bake Cake" 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

Kühlzeit: 60 min

## 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 Topfcreme 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 "No Bake Cake" ist nun fertig und bereit zum Servieren!