**Erdbeertorte**

Das brauchst du:

  Für den Biskuit

* 6 Eier
* 1 Prise Salz
* 120g Kristallzucker
* 120g Mehl mit 1/2 Päckchen Backpulver vermischt
* 1 kleines Kännchen Öl

(entspricht 3-4 Esslöffel)

 Für die Creme

* 500g Mascapone
* Zucker
* 1 Päckchen Vanillezucker
* Zitronenschale
* bis zu 250g gewaschene Erdbeeren, je nachdem wie dicht du die Torte belegen möchtest

-und ungefähr 1 Stunde Zeit: 10 + 10 Minuten Arbeitszeit, 12 Minuten Backzeit, ca. 30 Minuten Kühlzeit

-außerdem eine Küchenmaschine, einen Messbecher und eine Küchenwaage, ein kleines Kännchen und eine Torten-Springform mit 26-28cm Durchmesser,

Arbeitsschritte:

1. Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß. Die Eiweiß gib in die Schüssel der Küchenmaschine, gib eine Prise Salz dazu und schlage die Eiweiß zu Schnee.
2. Rühre nun ein Eigelb nach dem anderen ein.
3. Als nächstes rühre den Zucker unter.
4. Nun hebe abwechselnd vom Mehl/Backpulver-Gemisch und vom Öl was unter die Schneemasse, bis alles aufgebraucht ist.
5. Fülle die Masse in eine nur am Boden gefettete Tortenspringform.
6. Backe den Boden ca. 12 Minuten bei 160 Grad Umluft im unteren Teil des Backofens.
7. Nimm den Boden heraus, nachdem die Stäbchenprobe gemacht hast und der teig durchgebacken ist. Lass ihn kurz abkühlen.
8. Verrühre Mascapone, Zucker und Zitronenschale und verteile die Masse auf dem erkalteten Tortenboden.
9. Zum Schluss verteile die Erdbeeren ansprechend und dekorativ auf der Torte und stelle die Torte mindestens eine halbe Stunde kalt!

Hmm, so lecker!

Viel Spaß beim Nachbacken!