

## **Fru-Pigalopp-Torte**

von Rebecca auf'm Kamp aus Münster

### **Zutaten für den Biskuitteig:**

6 Eier  
300 g Zucker  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Butter für die Form

### **Zutaten für die Creme:**

Mark von 2 Vanilleschoten  
4 Eigelb  
6 EL Puderzucker  
700-1000 g Mascarpone (Alternativ: 600 g Crème double)

### **Zutaten für den Belag:**

1 kg Erdbeeren  
300 g Rote Johannisbeeren  
500 g Himbeeren

### **Zubereitung:**

Den Biskuit schon am Vortag backen, dann lässt er sich besser schneiden. Eine runde Backform (28 cm Durchmesser) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis das Volumen sich verdoppelt und eine helle Farbe angenommen hat. Mehl und Backpulver hineinsieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen etwa 25 Minuten backen. Garprobe machen: An einem hineingesteckten Holzstäbchen sollte nichts kleben bleiben. Den Boden aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen. Über Nacht ruhen lassen.

Für die Creme die Vanilleschoten längs aufschlitzen und mit einem Messer das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark zu einer sehr hellen und luftigen Creme aufschlagen. Mascarpone unterheben und vermischen.

Für den Belag die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Johannisbeeren von den Rispen streifen. Himbeeren verlesen und alle Beeren mischen. Den Biskuitboden mit einem Messer mit Wellenschliff zweimal quer durchschneiden, sodass drei gleich große Böden entstehen. Tipp: Einen Faden zur Hilfe nehmen - damit lassen sich die Böden leichter auf einer Höhe gerade teilen.

Den unteren Boden auf eine große Tortenplatte mit Fuß legen, mit einem Drittel der Creme bestreichen und ein Drittel der Beerenmischung darauf anrichten. Mit den beiden anderen Böden genauso verfahren. Die Böden zusammensetzen und obendrauf die restlichen Beeren mit Stielen dekorieren.

Die Torte vor dem Servieren 30 Minuten stehen lassen. Das Schneiden der Stücke ist eine besondere Herausforderung. Tipp: Messer vorher unter heißes Wasser halten.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**