

# Erdbeer-Mascarpone-Törtchen

## Für zwei Personen

200 g frische Erdbeeren	60 g getrocknete Datteln	100 g Mascarpone
100 g Speisequark, 20%	40 g Mandeln, ohne Haut	40 g Cashewkerne
2 TL Agavendicksaft	10 g Mohnsamen	1 Vanilleschote
3 TL Wasser	1 EL Zucker	Zartbitterschokolade

Die Mandeln, Cashewkerne und Datteln grob hacken. Mit dem Mohn und dem Agavendicksaft zusammen in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Bei Bedarf zwei bis drei Teelöffel kaltes Wasser zufügen. Die Masse in kleine Tarteförmchen geben, fest andrücken und in das Gefrierfach stellen. 100 Gramm der Erdbeeren kleinschneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, den Quark, das Mark der Vanilleschote und den Zucker verrühren und mit den Erdbeeren vermischen. Die restlichen Erdbeeren vierteln. Die Törtchen aus dem Gefrierfach nehmen, mit der Mascarpone-Masse füllen und mit den Erdbeer-Stückchen dekorieren. Die Törtchen auf Tellern anrichten und mit Schokoladen-Raspeln bestreuen.

Katja Reuschlein am 24. Juli 2014