

Mascarpone-Himbeertorte

(kleine Torte ø 16 cm)



Schneller Bisquit:

3 Eier
100 g Zucker
60 ml Mineralwasser
100 g Mehl
2 TL Backpulver

Füllung Himbeere:

180 g Himbeeren
100 g Gelierzucker 3:1
40 ml Wasser

Mascarponefüllung:

500 g Mascarpone
145 g Quark
200 g Frischkäse
65 ml Sahne
85 g Puderzucker
100 g Kuvertüre weiß (geschmolzen)
1 Vanilleschote (das Innere)

Deko: Streuselmix

So geht's:

Die Eier mit dem Zucker und dem Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe etwa 3-4 min. schaumig aufschlagen. Das Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig mit dem Teigschaber unterrühren. Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen geben und backen. Backzeit: ca. 30 Min. bei 175 °C (165 °C Heißluft) – wer nur eine Springform hat, kann diese mit Hilfe von einem Backpapier erhöhen. Dazu einfach einen Backpapierstreifen, der höher als die Form ist abschneiden und mit Öl rundum am Springformrand ankleben. Den gebackenen Kuchen dann jeweils 1x teilen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

Die Himbeeren mit dem Wasser und dem Gelierzucker in einen Topf geben und für 1-2 min aufkochen lassen. Dann auskühlen.

Alle Zutaten für die Creme in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Einen Tortenboden auf die Tortenplatte legen. Mit Creme so bestreichen, dass diese am Rand höher ist als an der Seite und in die Mitte die Himbeermarmelade geben. Die nächsten beiden Böden genauso bestreichen. Dann die Torte mit der Creme in zwei Schichten einstreichen und abziehen. Tupfen darauf spritzen und mit Streuseln dekorieren. Kühl stellen.

