

Himbeer-Mascarpone-Torte



Einkaufsliste:

20cm Springform (ergibt 4 Böden)

Böden:

350g Mehl
150g gemahlene Mandeln
1TL Natron
1TL Backpulver
1TL Salz
300g Zucker
2EL Vanillezucker
160g Naturjoghurt
150ml Milch
200g weiche Butter
5Eier

Mascarpone Creme:

500g Mascarpone
200ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
150g Puderzucker
1EL Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone

4EL Himbeermarmelade
400g Himbeeren
Puderzucker

So wird's gemacht:

Für den Boden:

Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, zwei Springformen einfetten und bemehlen. Joghurt und Milch mischen und beiseite stellen. Mehl, Mandeln, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel geben. Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Joghurt-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Teig wiegen und auf zwei Springformen verteilen. Böden 30-40 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Komplett abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Sahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif steif schlagen und Mascarpone hinzugeben. Weiter schlagen bis die Masse fest und cremig ist. Zitronenabrieb hinzugeben und noch einmal umrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Boden auf einen Teller legen, mit 1 EL Himbeermarmelade bestreichen. Mascarpone-Creme tupfenweise von außen nach innen auf dem Boden verteilen. In die Mitte noch ein paar Himbeeren drücken. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken, Prozedur wiederholen. Ganz oben angekommen, restliche Creme wieder tupfenweise aufsetzen und von außen nach innen die Himbeeren in die Creme drücken, sodass die komplette Creme mit Himbeeren verziert ist. Zwei Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.