# Himbeer-Mascarpone-Torte

*mit Mandel-Spekulatius-Boden*

## Einkaufsliste

*20 cm Springform (4 Böden) oder 26 cm Springform (3 Böden)*

**Für den Teig:**

- 6 Eier, getrennt
- 110 g Zucker
- 110 g Butter
- 2 EL Vanillezucker
- 250 g gemahlene Mandeln, unblanchiert
- 1 TL Backpulver
- 20 g Backkakao
- 2 EL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Zimt

**Für die Füllung:**

- 500 g Himbeeren (TK)
- 100 ml Traubensaft
- 90 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 50 g Speisestärke

**Für die Creme:**

- 200 g weiße Schokolade
- 400 g Mascarpone
- 300 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 1 EL Vanillezucker

**Außerdem**

- Spekulatius-Deko, Schoko-Deko oder Baiser-Deko

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Butter schaumig schlagen. Mandeln, Backpulber, Backkakao, Spekulatiusgewürz, Zimt und Salz hinzugeben und verrühren. Zum Schluss in zwei Schritten das Eiweiß unterheben. Auf mindestens zwei Springformen verteilen, glatt streichen und 30-40 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Für die Füllung 200 g Himbeeren mit dem Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Durch ein Sieb geben. Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Himbeeremasse mit der Stärke unter rühren aufkochen. Die restlichen Himbeeren hinzugeben. Hitze ausstellen und verrühren. Abdecken und abkühlen lassen.

Für die Creme Schokolade schmelzen und mit der Mascarpone schnell verrühren. Beiseite stellen. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark einrühren und die Mascarpone-Masse ebenson einrühren. 2/3 der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Die ausgekühlten Böden jeweils einmal teilen, sodass vier Böden entstehen. Einen Boden auf den Kuchenteller legen. Den Rand außen einen Ring Creme verteilen. Einige Tupfen der Himbeermasse in die Mitte geben und dazwischen etwas mehr Creme verteilen. Glatt ziehen. Den zweiten Boden aufsetzen und so fortfahren bis der vierte Boden aufgesetzt wird. Hier nur noch mit Creme einstreichen. Die Torte komplett mit Creme dünn einstreichen und eine halbe Stunde kühl stellen. Nun den Spritzbeutel mit Sterntülle nehmen und die Torte nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tortenideen auf Seite 2

# Tortenideen

*Hier sollte sich eine Idee ausgesucht werden*

## Einkaufsliste

**Baiser-Bäumchen:**

- 1 Eiweiß
- 60 g feinster Zucker
- 1 Msp. Salz
- Lebensmittelfarbe nach Belieben

**Schoko-Bäumchen:**

- 150 g Kuvertüre nach Belieben
- Zuckerdekor nach Belieben
- 6-8 Keks-Sticks oder Salzstangen

**Lebkuchen-Häuser oder Sterne:**

- 60 g Butter
- 70 g brauner Zucker
- 100 g Honig
- 270 g Weizenmehl
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Backpulver
- 20 g Backkakao
- 1 kleines Ei

**Spekulatius-Sterne:**

- 160 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 kleines Ei
- 70 g weiche gesalzene Butter

**Außerdem:**

- 1 Eiweiß
- 200 g Puderzucker

## So wird's gemacht

**Baiser-Bäumchen:**
Eiweiß schaumig schlagen, Zucker und Salz einrieseln lassen und steif schlagen bis der Zucker nicht mehr spürbar ist. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein Backpapier kleine Bäumchen spritzen. Im Backofen bei 70 °C Umluft ca. 1,5 Stunden trocknen lassen. Nach Belieben die Torte dekorieren.

**Schoko-Bäumchen:**
Die Keksstäbchen auf ein Backpapier legen. Schokolade schmelzen und warten bis sie etwas abgekühlt und dickflüssig ist. Auf dem Stick von rechts nach links beginnen, nach unten breiter werden. Die Schokoladenseite sollte der Stamm sein, damit der Keks im Kuchen nicht aufweicht. Die erste Schicht leicht abkühlen lassen und eine zweite Schokoladenschicht auf den Tannenbaum verteilen. Mit Zuckerstreuseln dekorieren und auskühlen lassen.

**Lebkuchen:**
Butter, brauner Zucker und Honig in einen Topf geben und erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl, Backkakao, Lebkuchengewürz und Backpulver vermengen und gemeinsam mit der abgekühlten Honig-Masse und dem Ei in eine Schüssel geben. Gut verkneten und mindestens eine Stunde kühl stellen.

**Spekulatius:**
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

**Entweder Lebkuchen oder Spekulatius;**
Teig dünn (ca. 5-6 mm) ausrollen. Entweder mit einem Messer unterschiedlich große Hausformen (nach Belieben) ausschneiden, sodass später ein kleines Lebkuchen-Dorf entsteht. Zweite Variante: Verschieden große Sterne ausstechen, die später zu Tannenbäumen zusammengesetzt werden können.
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Lebkuchen ca 8-10 Minuten (je nach Größe) backen. Auskühlen lassen.
Eiweiß aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Masse in einen Spritzbeutel mit dehr kleiner Lochtülle geben und die Lebkuchen zu Häusern dekorieren oder die Masse nutzen, um die Sterne aufeinander zu Bäumchen zusammenzusetzen.