

HIMBEER MASCARPONE TORTE



Super einfache und schnelle Himbeer Mascarpone Torte. Die perfekte Torte, wenn sich spontan am Nachmittag Besuch ankündigt. Durch die Haselnüsse und die Schokolade im Teig wird sie super luftig und locker. Ich verwende immer gerne Früchte aus dem Tiefkühlfach, da es die ganzjährig gibt und man sie dadurch immer Zuhause haben kann. Außerdem runden die säuerlichen Himbeeren den Geschmack perfekt ab!



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

BISKUIT

Verrühre die Eier zusammen mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Espresso etwa 4-5 Minuten schaumig. Mahle oder reibe in der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Schokolade fein und hebe sie gemeinsam mit dem Mehl unter die cremige Eiermasse. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm und backe ihn bei 180° O/U für 24-25 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen. Entferne den Tortenring dabei nicht.

CREME

Verrühre die Mascarpone zusammen mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt glatt. Füge etwas Zitronenschalenabrieb hinzu und rühre es gemeinsam mit der Sahne ein. Schlage die Creme mit dem San Apart steif.

Tränke den Boden nach Belieben mit etwas Saft oder Likör. Streiche die Creme glatt auf den Tortenboden und stelle die Torte kalt.

BELAG

Verrühre den Saft mit dem Zucker und dem Agar Agar und lasse es mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Verteile 3/4 der Himbeeren auf der Creme. Rühre die restlichen Himbeeren in den Saft ein, somit kühlt der Saft schneller ab. Gieße den abgekühlten, aber noch flüssigen Saft auf die Creme. Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BISKUIT:

- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1** Salz
- ☐ **1** Espresso (heiß)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **100 g** Herenschokolade
- ☐ **125 g** Haselnüsse (ganz)
- ☐ **50 g** Mehl
- ☐ **4** Eier

CREME:

- ☐ **500 g** Mascarpone
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **250 ml** Sahne
- ☐ **3 TL** San-apart
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Zitrone (Abrieb)

BELAG:

- ☐ **400 g** Himbeeren (TK)
- ☐ **600 ml** Saft
- ☐ **20 g** Zucker
- ☐ **30 g** Agar Agar

ZUM TRÄNKEN:

- ☐ **30 ml** Saft