



Cremige Mascarpone-Himbeertorte

Mandeltorte mit frischen Himbeeren und einer Mascarpone-Creme.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Füllung:

500 g Himbeeren
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Zucker
500 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone
4 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
4 EL Himbeergeist

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Extrakt gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. zugeben und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

④ Füllung zubereiten:

Himbeeren verlesen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Quarkfein, Vanille-Extrakt und Himbeergeist mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe verrühren. Sahne unter die Mascarpone-Creme rühren. 3 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und in den Kühlschrank legen. 1/3 der Creme zum Einstreichen der Torte beiseitestellen. 2/3 der Himbeeren unter die übrige Creme heben. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Himbeerfüllung darauf glatt streichen. Mittleren Boden auflegen, übrige Himbeerfüllung darauf glatt streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit Mascarpone-Sahne-Creme einstreichen. Mit dem Spritzbeutel nach Belieben Tuffs aufspritzen und die restlichen Himbeeren dazwischenlegen. Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Tortenrand mit 50 g Dr. Oetker gehackten Mandeln bestreuen.
- Als Alternative für den Himbeergeist 4 EL Milch in die Füllung geben.
- Den Boden kann man gut am Vortag backen oder auch einfrieren.