

# Himbeer-Mascarpone-Torte

Eine verführerische Torte aus Biskuit, Himbeeren und einer Mascarponecreme - ein wahrer Genuss.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Zum Bestreichen:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch

### Mascarponecreme:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g Mascarpone

### Himbeerfüllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
650 g Himbeeren  
etwa 1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 EL Johannisbeerlikör z. B. Cassis

### Zum Verzieren:

500 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Himbeeren  
Zitronenmelisseblätter

## Wie backe ich eine köstliche Himbeer-Mascarpone-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Springformboden 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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

- 3 Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die geschmolzene Kuvertüre darauf verstreichen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Mascarponecreme zubereiten:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Den Pudding erkalten lassen, dabei öfter umrühren und dann Mascarpone unterrühren.
- 5 **Himbeerfüllung zubereiten:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren verlesen. **250 g Himbeeren** mit Zucker, Finesse und Likör pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL Himbeerpüree mit Hilfe eine Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Püree verrühren. Übrige Himbeeren unterheben und auf dem Boden verstreichen. Die Mascarponecreme auf den Himbeeren glatt streichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Himbeer-Mascarpone-Torte mit der Sahne einstreichen. Mit Himbeeren und Zitronenmelisse dekorieren.

