

Charlottentorte mit Himbeer-Mascarpone-Creme

Zutaten | 12 Portionen

Biskuitboden vom Blech

4	Eier
4 EL	heißes Wasser
125 g	Zucker
75 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Runder Biskuitboden

4	Eier
3 EL	heißes Wasser
200 g	Zucker
100 g	Weizenmehl Type 405
100 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

Mandelboden

70 g	gemahlene Mandeln
70 g	Zucker
70 g	Weizenmehl Type 405
70 g	Butter

Füllung

500 g	Himbeeren, tiefgekühlt
500 g	Mascarpone
500 g	Quark
80 g	Zucker
750 g	Sahne
5 Blatt	Gelatine

Fertigstellung

	Rote Marmelade (nach Geschmack, z. B. Kirsche, Erdbeere, Himbeere)
1 Pckg.	weißer Tortenguss

Zubereitungszeit: 60 Min. ohne Back- und Abkühlzeit

Zubereitung:

Biskuitboden vom Blech

- Den Backofen vorheizen. Eier trennen und das Eiklar mit Zucker steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Stärke sieben, mischen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dann das Eiweiß unterheben. Auf ein mit Backpapier/Backmatte ausgelegtes Blech streichen und circa 10 Minuten bei 240 Grad backen. Auskühlen lassen.

Runder Biskuitboden

- Die Vorgehensweise vom ersten Biskuitboden wiederholen und in eine gefettete Springform füllen. Den Rand am besten nicht einfetten, damit der Teig besser nach oben gehen kann. Bei 200 Grad circa 30 Minuten backen und nach dem Auskühlen zweimal durchschneiden.

Mandelboden

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in eine gefettete Springform geben. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er nicht aufgeht, und bei 200 Grad für 10 Minuten backen.

Füllung

- Die Himbeeren auftauen lassen. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark und Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Creme rühren. Anschließend zuerst die Sahne unterziehen und dann die Himbeeren unterheben.

Fertigstellung

- Den ausgekühlten Biskuitboden vom Blech mit roter Marmelade bestreichen und, am besten mit Hilfe eines Küchentuchs oder der Backmatte, ganz eng aufrollen. Kalt stellen oder kurz einfrieren, dann lässt sich die Rolle besser schneiden.
- Die Biskuitrolle in 2 cm große Scheiben schneiden und in einer hohen Schüssel eng nebeneinander im Kreis platzieren.
- Darauf ein Drittel der Mascarponecreme verteilen und den ersten runden Biskuitbodens darauflegen. Wieder ein Drittel der Mascarponecreme darüber verteilen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen. Das meiste des letzten Drittels der Creme verteilen und mit dem dritten Boden bedecken. Mit dem Rest der Creme bestreichen.
- Den Mandelboden mit etwas roter Marmelade bestreichen und als Abschluss mit der Marmeladenseite nach unten auf die Torte legen. Alles gut andrücken.
- Die Torte in der Schüssel mindestens 1 Stunde kalt stellen. Eine Tortenplatte auf den Mandelboden legen und die Torte stürzen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Kuppel damit bestreichen.

Tipp:

Statt Himbeeren kann man je nach Geschmack auch anderes Obst verwenden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von xxx g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
607 kcal	23,8 g	81,4 g	17,0 g	135 mg