

Himbeer-Mascarpone-Torte mit Power-Drip

Zutaten | 1 Torte (kleine hohe Springform)

Für den
Biskuiboden::

6	Eier
180 g	Zucker
100 g	Speisestärke
170 g	Weizenmehl, Typ 405
2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

500 g	Mascarpone
250 g	Quark, 20 % Fett
250 g	Sahne
60 g	Zucker
400 g	TK-Himbeeren
1-2 EL	Himbeer-Marmelade
	Power-Drip und Streusel zum Verzieren

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 25-30 Min.

Zubereitung:

- Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach die Eigelbe hinzufügen und unterrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und anschließend unter die Ei-Masse heben
- Den Boden der Springform einfetten. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Backofen (200°C Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Min. backen.
- Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dafür Sahne steif schlagen.
- Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Anschließend die Sahne unterheben,
- Den abgekühlten Boden 2-3x waagrecht durchschneiden.

- Den 1. Boden dünn mit Himbeer-Marmelade bestreichen. Gut $\frac{1}{4}$ der Mascarpone-Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Zweiten Boden darauflegen. Boden wieder mit Marmelade und $\frac{1}{4}$ der Creme bestreichen. Zusätzlich Himbeeren auf die Creme verteilen. Den Vorgang wiederholen.
- Zum Schluss die Torte mit der restlichen Creme einstreichen.
- Die fertige Torte mit dem Power-Drip und Streusel verzieren.

Tipp:

Mit dem Power-Drip Buchstaben oder Motive herstellen. Dazu eine gewünschte Vorlage ausdrucken, Backpapier darauflegen und mit dem Power-Drip nachzeichnen. Kurz im Kühlschrank fest werden lassen und die Torte anschließend damit verzieren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
249,7 kcal	5,5 g	22,9 g	4,7 g	39,2 mg