

Hier und heute



Himmlisch cremige Himbeer-Mascarpone-torte

Diese himmlische Himbeer-Mascarpone-torte von Konditormeister Marcel Seeger gelingt garantiert und schmeckt einfach unwiderstehlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Schokoladenboden

- 5 Eier (Größe M)
- 170 g Zucker (aufgeteilt in 100 g und 70 g)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 100 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 5 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Tortenring oder die Springform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker (70 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gründlich vermischen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben und dann die Mehlmischung unterrühren. Die fertige Biskuitmasse in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Den Schokoboden im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen den Teigboden im Tortenring abkühlen lassen, dann Backpapier und Ring vorsichtig entfernen. Mit einem scharfen Messer die gebackene Oberfläche des Biskuitbodens abschneiden, damit der Boden gerade ist.

Tortenring oder Springform reinigen, erneut mit Backpapier einschlagen und auf eine Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt.

Zutaten für die Mascarponefüllung

- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker (aufgeteilt in 140 g und 40 g)
- 40 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 10 ml Wasser, warm
- 400 g Mascarpone
- 250 g Schlagsahne
- 6 Blätter Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelbe mit 140 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser cremig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker (40 g) steif schlagen. Die Schlagsahne aufschlagen.

Mascarpone unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee unterheben, dann die Schlagsahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine zufügen.

Zutaten für die Fertigstellung

- 700 g Himbeeren, gewaschen und abgetupft (aufgeteilt in 300 g und 400 g)
- optional: frische Minzblättchen

Hier und heute



Zubereitung

Den Schokobiskuitboden in den Tortenring einlegen, 300 g Himbeeren vorsichtig auflegen, die Mascarponecreme darüber geben und glatt streichen. Die Torte circa anderthalb Stunden durchkühlen, damit die Creme fest werden kann. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen. Die Tortenoberfläche mit den restlichen Himbeeren (400 g) locker belegen und wahlweise frische Minzblättchen zufügen.