



BeO-Kochtipp

Mascarpone-Himbeertorte

Zutaten

Teig

2	Eier
3 El	Wasser
125 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
75 g	Weissmehl
75 g	Stärkemehl
1 Kl	Backpulver

Füllung

250 g	Mascarpone
4 El	Zucker
1	Vanilleschote, Mark
1	Handvoll Himbeeren
1.8 dl	Halbrahm
1-2 P.	Rahmhalter

Zubereitung

Für den Teig Eigelb und warmes Wasser schaumig rühren, zwei Drittel des Zuckers und den Vanillezucker darunter rühren, Mehl, Stärkemehl und Backpulver daruntermischen, Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig ziehen.

In eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

Für die Füllung Mascarpone, Zucker und Vanillemark glatt rühren, Himbeeren dazumischen (einige Beeren für die Garnitur behalten), Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen und unter die Mascarponecrème heben.

Biskuit quer halbieren, den unteren Teil des Biskuits mit gut der Hälfte der Füllung bestreichen, mit dem oberen Teil des Biskuits bedecken und mit der restlichen Crème die gesamte Torte bestreichen, mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.

Kühl stellen.

Rezept auf dem Buch

Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen BACKEN

