Himbeer-Mascarpone-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:
3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
70 g Mehl

Füllung:
8 Blatt Gelatine weiß
500 g Himbeeren
250 g Mascarpone
150 g Zucker
Saft einer Zitrone
600 g Sahne

Deko:
1 P. Götterspeise rot
1/4 l Wasser
2 EL Zucker

200 g Sahne

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden:
Eier trennen, Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Mehl und Puddingpulver mit dem **Müller-meister** über die Creme sieben, mit dem **Softliner** unterziehen. **Rosenform** auf **Dauerbackunterlage** und **Thermostar** stellen, den Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min backen bei 200°.

Füllung:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft im **Schlag-kessel** verrühren, Himbeeren unterrühren. Gelatine auflösen, angleichen und unter die Himbeercreme rühren. Sahne im **Cup 1 l** steif schlagen, unterheben. **Rosenform** auf die **Devonport rund** umsetzen. Füllung auf dem Boden mit dem **Liftboy spitz** glatt-streichen. *Gut durchkühlen lassen.*

Deko:
Götterspeise mit angegebener Wassermenge auflösen und auf die Torte gießen. Vor dem Verzehr die ge-

schlagene Sahne in den **Spritzbeutel** mit **Stertülle 12** einfüllen und die Torte mit Sahnetupfen verzieren.