

Zutaten:

Boden

150 g Amarettini
80 g zerlassene Butter

Belag

500 g [Snow Creme](#)
250 g Mascarpone
200 g Beerenfruchtpüree
50 g Baiser

Verzierung

Beerenmischung, Baiser



Zubereitungszeit: 45min

Zubereitung:

Den **Prof-Ring18** auf den **Profi Tortenhelfer** mit **Dauerbackunterlage** stellen.

Die Amarettini in den **Schlagkessel** geben, mit dem **Wellholz-Profi** zerkleinern und mit der Butter vermischen. Die Masse in den vorbereiteten **Profi-Ring 18** füllen und etwas fest drücken. Kalt stellen.

Die **Snow Creme** glatt rühren. Das Baiser zerbröseln. Mascarpone und Fruchtpüree mit der **Snow Creme** verrühren. Die Baiserbrösel unterheben. Mindestens 2 Stunden in den Gefrierer stellen.

Form entfernen mit Beerenmischung und Baiser beliebig verzieren. In Stücke schneiden und sofort servieren.