



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEISSE SCHOKO-MASCARPONE-TORTE MIT HIMBEEREN

Weißer Schokolade, Mascarpone und Himbeeren – aus diesen Zutaten ist der Tortenhimmel gemacht! Die fruchtig-sahnige Torte macht schon beim ersten Stück Lust auf ein zweites.



Zubereitung

1. Himbeeren ggf. auftauen lassen.
2. Für den Teig Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Wasser schaumig rühren, nach und nach Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Masse ca. 2 Minuten gut schaumig rühren. Eischnee dazugeben. Mehl, Speisestärke und Kakao darüber sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
3. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) verteilen und sofort backen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Boden sofort am Rand lösen. Springform entfernen und Kuchen auf ein Gitter stürzen. Backpapier abziehen und gänzlich auskühlen lassen.
6. Tortenboden auf eine Platte legen und Tortenring eng drumherum legen.
7. Für die Himbeerschicht Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren waschen, (ggf. mit Auftauflüssigkeit) pürieren und mit Diamant Feinster Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Himbeeren esslöffelweise unter Rühren dazugeben und glattrühren. Auf dem Tortenboden verteilen und ca. 30–60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Für die Mascarponeschicht weiße Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne schlagen.
9. Mascarpone mit saurer Sahne, Diamant Feinster Zucker und weißer Schokolade verrühren. Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Mascarpone-Gemisch esslöffelweise unter Rühren zur Gelatine geben und glattrühren. Zuletzt Sahne unterheben.
10. Mascarponecreme auf den Himbeeren verteilen, glattstreichen und Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
11. Zum Servieren mit frischen Himbeeren dekorieren.
12. Tipps: - Nach Geschmack können Sie noch 1–2 EL Orangenlikör unter die Mascarponecreme rühren.
- Für eine Himbeerschicht ohne Kerne drücken Sie die Himbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb. In dem Fall werden ca. 650 g Himbeeren benötigt.

Zutaten

Für den Teig:

3	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser
75 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
10 g	echter Kakao (gesiebt)

Für die Himbeerschicht:

500 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
4 Blatt	Gelatine
75 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Mascarponeschicht:

200 g	weiße Schokolade
4 Blatt	Gelatine
200 g	Sahne
250 g	Mascarpone
200 g	Saure Sahne
50 g	Diamant Feinster Zucker

Zum Dekorieren:

125 g	frische Himbeeren
-------	-------------------



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**