

# Johannisbeer-Mascarpone Torte

Das Rezept reicht für eine 26-er Springform, oder 2x 20cm Backrahmen.

Was Ihr benötigt:

## Für den Boden:

4 Eier  
175 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt oder 1P. Vanillezucker  
100g Marzipan+2 Eßl. Wasser  
275g Mehl  
125g Stärke  
1P. Backpulver  
200ml Öl  
175ml Mineralwasser



## Füllung 1:

400g Johannisbeeren  
5 Blatt Gelatine  
125g Zucker

## Füllung 2:

500g Mascarpone  
1P. Sahnesteif  
150g Zucker  
400g Sahne  
2P. Sahnesteif

Zubereitung:

Für den Boden zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers steif schlagen und beiseite stellen. Den Marzipan mit den 2 Eßl. Wasser zur einem Brei rühren. Ich benutze hier immer eine Gabel.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker weißcremig aufschlagen, dann die Marzipanmasse dazugeben und rühren bis sich alles gut verbunden hat. Nach und nach das Öl und das Mineralwasser dazugeben, bis alles eine homogene Masse gibt. Das Eiweiß anschließend unterheben, das Mehl, Backpulver und die Speisestärke mischen, darüber sieben und ebenfalls **liebevoll** unterheben. Der Boden wird jetzt im vorgeheizten Backofen bei 170° Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten gebacken. Macht aber auf jeden Fall die Stäbchenprobe, weil jeder Backofen anders backt.

### 1. Füllung:

Zuerst die Gelatine einweichen und ca. 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit die Johannisbeeren mit dem Zucker aufkochen bis sie eine weiche Konsistenz haben. Pürieren und ca. 10 Minuten etwas abkühlen lassen. Jetzt wird die Gelatine ausgedrückt und zum Fruchtpüree gegeben. Die Gelatine einrühren bis sie sich komplett im Püree aufgelöst hat. In einer Schüssel mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und auskühlen lassen.



### **Füllung 2:**

Die Sahne mit den 2P. Sahnesteif schlagen und kurz zur Seite stellen. Die Mascarpone mit dem Zucker und 1P. Sahnesteif cremig rühren. Dann die Sahne unterheben.

### **Zusammensetzen der Torte:**

Ich habe meinen Boden in 2x20cm Backrahmen gebacken. Die Böden werden jetzt jeweils 1x durchgeschnitten, so erhaltet Ihr 4 Böden. Um den ersten Boden einen Backring geben. Jetzt die Füllungen in zwei Spritzbeutel füllen. Von der Mascarpone-Creme lassen wir 1/3 zum Einstreichen und dekorieren der Torte. Jetzt wie im Bild die Cremes auf dem ersten Boden verteilen. Die Mascarpone-Creme zuerst.



Dann den 2-ten Boden drauflegen und verfahren wie beim ersten. Ist der Dritte Boden draufgelegt noch etwas Mascarpone-Creme obendrauf geben und für 2 Stunden kalt stellen. Den übriggebliebenen 4-ten Boden könnt Ihr zum Beispiel für Cake-Pops verwenden.

Den Tortenrahmen entfernen und die Torte mit der restlichen Mascarpone-Creme einstreichen. Dekorieren könnt Ihr dann nach Lust und Laune.

