

Himbeer-Mascarpone-Torte

- 5 Eier* trennen,
Eiweiß mit
3 EL kaltem H₂O steif schlagen,
220g Zucker und
2 Päckchen
Vanillezucker dazugeben und unterrühren; die
Eigelbe dazugeben.
150g Mehl
100g Speisestärke und
2 TL Backpulver auf die Creme sieben und unterheben. In einer gefet-
teten
Springform abbacken. Den fertigen
Backen: 25min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C
Boden durchschneiden und mit der
Früchtemasse füllen, zusammensetzen, auch außen mit der Masse be-
streichen, mit
Kakaopulver bestäuben, dekorieren.
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Früchtemasse

- 4 Eigelb* mit
100g Puderzucker schaumig schlagen.
500g Mascarpone
250g Speisequark und
1 TL Zitronensaft unter die
Eigelbmasse heben.
250g Himbeeren dazugeben.

Tipp:

- ★ Himbeeren nur zu einer Hälfte der Masse geben, die zur Füllung verwendet werden soll; die andere Hälfte der Masse zum Bestreichen der Torte verwenden.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)