

Angel Food Cake mit Verpoorten-Himbeer-Mascarpone (Kuchen Rezepte in Herzform)

Zutaten

Kuchenrezepte in Herzform: Angel Food Cake mit Himbeer-Mascarpone-Eierlikörcreme:

(Zutaten für 10 Stücke)

Angel Food Cake:

- 5 Eiweiße
- 200 g Puderzucker
- 60 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Verpoorten-Himbeer-Mascarpone-Creme:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g frische Himbeeren, alternativ 2–3 EL Himbeerkonfitüre
- 500 g Mascarpone
- 50 g Kokosraspel
- ca. 16 frische Himbeeren für die Dekoration
- Puderzucker zum Bestäuben

Backformen: Kaiser Backform in Herzform

Zubereitung

1. Eiweiße fast steif schlagen. Puderzucker und Mehl fein sieben und mit einer Prise Salz und dem Backpulver mischen. Mischung unter den Eischnee rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
2. Den Teig in eine nicht gefettete Herzform (ca. 22 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene ca. 30 Min. backen. Den Ofen ausschalten, aber nicht öffnen. Angel Food Cake nach wenigstens weiteren 30 Min. aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen.
3. Für die Himbeer-Mascarpone 200 g Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit der Mascarpone und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Etwa 1 Stunde kühlen, bis die Creme beginnt fester zu werden.
4. Den Angel Food Cake auf eine Tortenplatte legen, außerdem unter die Herzform Backpapier-Streifen legen, damit die Platte nach dem Auftragen der Creme gut zu säubern ist. Die Himbeer-Mascarpone-Creme dick und gleichmäßig auf den Boden streichen. Die Torte mindestens mindestens 3 Std. kalt stellen.
5. Die Kokosflocken auf dem Rand verteilen und evtl. leicht andrücken. Die Torte vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren belegen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Angel Food Cake mit Verpoorten-Himbeer-Mascarpone \(Kuchen Rezepte in Herzform\)](#)