

Blaubeer-Mascarpone-Törtchen küsst den Frühling

Zutaten

Teig:

100 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

4 El warmes Wasser

1 TI Backpulver

75 g Mehl

400 g Blaubeeren

Füllung:

Saft einer Zitrone

500 g Mascarpone

3 Eier

3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 g Zucker

Zubereitung

Trennt zunächst die Eier und schlägt dann das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz schön schaumig. Nachdem ihr das Eiweiß steif geschlagen habt, gebt ihr es auf die Eigelbmasse und siebt dann das Mehl und das Backpulver drüber. Verrührt alles ganz vorsichtig miteinander. Auf ein Backpapier malt ihr dann vier etwa 22 cm große Kreise und füllt diese mit dem Teig. Das sind in etwa vier bis fünf Esslöffel. Das Blech stellt ihr dann für 10 min. bei 225°C in den Ofen. Nach dem Backen lasst ihr sie schön abkühlen.

Während die Böden backen, könnt ihr schon einmal die Füllung anrühren. Auch hier trennt ihr zunächst die Eier und schlägt das Eigelb mit dem Zucker schaumig. Als nächstes rührt ihr den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zitronensaft unter und gebt die Mascarpone hinzu. Alles gut miteinander verrühren. Als letzten Schritt hebt ihr das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter bis alles schön cremig ist. So, die Vorbereitungen sind erledigt, nun geht es ans Stapeln. Legt erst einen Boden auf eine Tortenplatte, streicht diesen dann mit der Creme ein und gebt einige Blaubeeren darauf. Dann kommt der nächste Boden darauf und ihr macht genau das Gleiche. Dies geht natürlich so lange, bis keine Böden mehr vorhanden sind ;). Ganz oben kommt dann eine letzte Schicht der Creme samt Beeren als Krönung drauf.

Nun heißt es entweder das Törtchen kühl zu stellen oder aber direkt zu genießen!

Leser-Tipp

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Frühlingsrezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Blaubeer-Mascarpone-Törtchen küsst den Frühling](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de