

Sommerfrische Mascarpone-Cassis-Torte

Zutaten

250 g kalte Butter
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
3 Eier
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Mascarpone
500 g Sahnequark
abgeriebene Schale von einer 1/2 unbehandelten Zitrone
1 El Zitronensaft
40 g Mondamin
400-500 g Schwarze Johannisbeeren
250 ml Cassisssaft
1 Pkg roten oder weißen Tortenguss
1 El Zucker



Zubereitung

Butter und 200 g Zucker schaumig rühren. Die Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und einige Minuteniterrühren. In einer weiteren Schüssel Mascarpone, Sahnequark, Zitronenschale und –saft zu einer glatten Creme verrühren. Das Mondamin darauf sieben, unterrühren und schließlich die beiden Massen gut miteinander verrühren. Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten und die Teigmasse einfüllen. Bei 170 Grad (Umluft) für etwa 60 Minuten backen. Darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird!

In der Zwischenzeit die schwarzen Johannisbeeren waschen und trocken lassen oder abtupfen. Den Cassisssaft mit dem Tortenguss und 1 EL Zucker in einen Topf geben. Aufkochen und etwa 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Beeren gleichmäßig auf der abgekühlten Mascarpone-torte verteilen. Anschließend den Guss auf die Torte geben. Ganz abkühlen lassen und – gerade an heißen Sommertagen – vor dem Servieren einige Stunden kalt stellen.

Leser-Tipp

Wer Wert auf einen Tortenboden legt, kann dieses Rezept gut mit einem dünnen Mürbeteig kombinieren. Sommerlicher kommt diese Torte meiner Meinung nach aber ohne Boden daher! Die Schwarze Johannisbeere, auch Cassis-Beere genannt, ist der Inbegriff des Sommerobstes!! Da sie in unseren Breitengraden heimisch ist, ist sie – im Gegensatz zu den meisten anderen Obstsorten – auch wirklich nur im Sommer zu haben!

[Link zum Rezept: Sommerfrische Mascarpone-Cassis-Torte](#)

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