

Himbeer-Mascarpone-Eierlikörtorte

Zutaten

Mascarponecrème:

100 g Mascarpone
25 g Zucker
10 ml Zitronensaft
100 g Schlagsahne
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokobiskuit:

ø 18 cm
1 Ei, getrennt
2 EL Wasser
40 g Zucker
30 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln
10 g dunkler Kakao
1 TL geschmolzene Butter

Himbeermousse:

500 g Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
9 Blatt Gelatine
110 g Zucker
320 g Schlagsahne

Eierlikörspiegel:

25 ml Milch
10 g Zucker
2 Blatt Gelatine
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Mascarponetupfer vor dem Servieren:

70 g Mascarpone
Abrieb einer 1/2 Zitrone
30 g Zucker
100 g Schlagsahne

Zubereitung

Mascarponecrème:

Mascarpone, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Schlagsahne aufschlagen und vorsichtig unter die Mascarponecrème heben. Die Crème gleichmäßig in die kleinen Halbkugeln der Silikonform verteilen. Mindestens 5 Stunden tiefkühlen.



[Link zum Rezept: Himbeer-Mascarpone-Eierlikörtorte](#)

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

Himbeer-Mascarpone-Eierlikörtorte

Schokobiskuit:

Eine Backform mit einem Durchmesser von 18 cm vorbereiten. Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Wasser und dem Zucker aufschlagen, Dotter unterziehen. Mehl, Mandeln und Kakao in einer Schüssel mischen. Vorsichtig unter die Eischnee-Dotter-Mischung heben. Zuletzt die Butter unterheben. In die vorbereitete Backform geben und 8 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Himbeermousse:

Schlagsahne mit dem Zucker aufschlagen. Gelatine einweichen. Ein Drittel der Himbeeren leicht erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in den Himbeeren auflösen. Zu den restlichen Himbeeren geben und die aufgeschlagene Sahne unterheben.

Eierlikörspiegel:

Gelatine einweichen. Milch und Zucker erwärmen, vom Herd nehmen und Gelatine darin auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf die kalte Torte geben. Fest werden lassen.

Mascarponetupfer:

Schlagsahne mit Zucker aufschlagen. Mascarpone mit Zitronenabrieb vermengen. Schlagsahne unterheben. In einen Dressiersack mit einer kleinen Lochtülle geben.

Zusammensetzen:

Tortenreifen auf eine feste Unterlage geben, mit einer Tortenrandfolie auskleiden. Den Biskuitboden in die Mitte des Tortenreifens mit einem Durchmesser von 20 cm geben. Die gefrorenen Mascarponehalbkugeln auf den Biskuit legen, mit der Wölbung nach oben. Das Himbeermousse darauf gießen und kalt stellen, bis die Torte festgeworden ist. Eierlikörspiegel zubereiten und auftragen. Zwei Ringe Mascarponetupfer aufdressieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Mascarpone-Eierlikörtorte](#)