

Mascarpone Torte

ZUTATEN

Für den Boden:

200g Butterkekse
120g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

500g Mascarpone
250g Magerquark
150g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Packung gemahlene Gelatine

Für den Guss:

500g Himbeeren
2 Packungen roten Tortenguss
5 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Für den Keksboden müssen die Kekse im Mixer zerkleinert und mit der Butter vermischt werden. In einer Springform verteilen. Boden in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und etwas Creme dazu geben. Gut verrühren und zu der restlichen Mascarponecreme geben. Alles auf dem Keksboden verteilen und für etwa 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank geben. Die Mascarponecreme soll fest werden.

Himbeeren auf die Creme geben. Man kann dazu frische aber auch tiefgekühlte Himbeeren nehmen. Tortenguss und Zucker in 400ml Wasser auflösen und dann aufkochen lassen. Eine Minute köcheln, kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig auf die Himbeeren gießen.

Wieder in den Kühlschrank geben um den Guss fest werden zu lassen.

Version #2

Erstellt: 2026-02-18 15:17:59 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 15:28:50 UTC von thomas