

## Biskuittorte mit Mascarpone-Himbeercreme

### Zutaten für 12 Stück:

3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
150 g + 2 EL Zucker  
2 Päckchen Vanillin-Zucker  
100 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
1 Glas (340 g) Odenwald Himbeeren  
1 EL (ca. 15 g) Speisestärke  
5 Blatt Gelatine  
250 g Mascarpone  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1-2 EL Zitronensaft  
400 g Schlagsahne  
Puderzucker zum Bestäuben  
12 frische Himbeeren zum Verziern



### Zubehör:

Springform (26 cm Ø), Spritzbeutel mit Sterntülle  
Backpapier

### Zubereitung:

Für den Teig die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und dabei Salz, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und gleichmäßig mit 2 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Odenwald Himbeeren abtropfen lassen, den Fruchtsaft dabei auffangen. Himbeeren und 150 ml Fruchtsaft pürieren, durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen und aufkochen. Stärke mit ca. 2 EL Fruchtsaft glatt rühren, köchelnden Sud damit dick binden, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Kuchen waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Frischkäse, Zitronensaft und 75 g Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes 1-2 Minuten verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 4 EL Creme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. 300 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Mascarpone-Creme auf den Boden der Torte geben.

Das höchstens handwarme Himbeerpüree durchrühren, kleckweise auf der Creme verteilen und schlierenartig unterheben. Creme glatt streichen. Tortenstücke gleichmäßig daraufsetzen und Torte mindestens 6 Stunden kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte aus der Form lösen, mit reichlich Puderzucker bestäuben, mit Sahnetuffs und Himbeeren verzieren.

Zubereitungszeit ca. ca. 1 1/4 Stunden zzgl. Wartezeit (ca. 7 1/2 Stunden)

  
**Guten Appetit!**