

Blaubeer-Mascarpone Torte



Zutaten für den Boden:

3 Eier
90 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanille Zucker
100 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Füllung:

750 g Blaubeeren
250 g Naturjoghurt
250 g Blaubeerjoghurt
375 g Mascarpone
12 Blatt Gelatine
100 g Zucker
Blaubeeren und Schokolade für die Deko

Backzeit 30 min für den Biskuit und 5 Stunden zum Kalt stellen

Die Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Langsam das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und am Ende von Hand unterheben. In einer Springform mit 26 cm Durchmesser ca. 30 min backen. Die Springform mit Backpapier auslegen damit der Biskuit nicht hängen bleibt. Nach dem Erkalten den Biskuit einoder zwei Mal durchschneiden.

Den Naturjoghurt zusammen mit der Hälfte der Mascarpone und dem Zucker cremig rühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine (6 Blatt) in einem Topf auflösen und unter die Masse rühren. Das gleiche macht man mit dem Blaubeerjoghurt. Die Blaubeeren waschen und putzen.

Die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Mit Streifen auch den Rand auskleiden. Den ersten Biskuitboden in die Form legen. Die Blaubeeren auf dem Boden auslegen. Anschließend die Mascarpone Masse mit dem Blaubeerjoghurt darauf verteilen und glatt streichen. Dann den zweiten Boden darauf legen. Nochmals mit Blaubeeren belegen und diesmal die Mascarpone Masse mit dem Naturjoghurt darauf verteilen. Als Abschluß den dritten Boden auflegen. Von beiden Cremes ein wenig für die Dekoration übrig lassen.

Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und mit Blaubeeren und bunten Schokoladendrops dekorieren. Im Kühlschrank mehrere Stunden kalt stellen.