

## Himbeer-küsst-Mascarpone-Törtchen

### **Zutaten für den Teig:**

- 2 Eier (L)
- 2 EL heißes Wasser
- 75g Zucker
- 75g Mehl
- 50g Stärke
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Bevor ihr mit dem Teig beginnt, könnt ihr den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und eine 20er Backform einfetten. Entweder mit Butter oder easypeasy mit etwas Backtrennspray.

Die beiden Eier und das heiße Wasser werden in der Küchenmaschine gute 2 Minuten schaumig geschlagen und der Zucker darf sich dabei ganz langsam dazugesellen und einriebeln. Anschließend lässt ihr die Maschine weitere 5 Minuten rühren. Die Masse wird nun schaumig und zartgelb. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischt ihr zusammen mit dem Salz, siebt es auf die Masse und hebt es vorsichtig unter.

Nun kommt der Teig in die vorbereitete Backform und ab damit in den Ofen für 25-30 Minuten. Danach geht er mühelos aus der Form, ihr stürzt ihn und lasst ihn auskühlen. Ausgekühlt teilt ihr ihn waagerecht in drei Böden. Profis, wie meine Mama, nehmen ein großes Messer und schneiden mühelos zwei Ebenen hinein, die auch noch tiptop gerade sind - ich leider nicht :) Ich nehme mir immer das kleine Gerät zur Hilfe, dessen Namen ich kurz googeln werde - ... - Tortenbodenschneider (ca. 5-10€) heißt das Teil und mit dem klappt das bombenmäßig! Nicht wundern, der Kuchen ist nicht allzu hoch, aber 3 Böden lassen sich gut daraus schneiden. Falls ihr das Törtchen höher mögt: Einfach ne 18er Form nehmen ;)

### **Zutaten für die Creme:**

- 250g Mascarpone
- 60g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- Saft einer halben, kleinen Zitrone
- 200g Sahne
- 250g Himbeeren (ich habe TK-Himbeeren und ein paar frische als Deko genommen)

Die Sahne könnt ihr schon steif schlagen und in den Kühlschrank stellen, solange der Kuchen im Ofen ist. Und falls ihr auch TK-Himbeeren nehmt, könnt ihr die jetzt in der Mikrowelle auftauen (oder schon morgens rausstellen). Dann weicht ihr die Gelatine in kaltem Wasser ein. Wenn sie weich ist, erhitzt ihr den Zitronensaft (ja, das ist nur gaaaanz wenig) in einem kleinen Topf und gebt dann in den warmen Saft die weiche, ausgepresste Gelatine hinein. Röhrt solange bis sie sich ganz aufgelöst hat. Falls

kleine Teile der Gelatine bleiben, einfach kurz auf die noch warme Herdplatte zurückstellen und dort weiterrühren. Dann kommen Mascarpone und Zucker in den Topf hinein und ihr röhrt solange, bis es eine homogene Masse ergibt. Das dauert kurz, die Mascarpone ist zäh :) Zum Schluss die geschlagene Sahne untermischen und fertig ist die Hälfte der Masse!

Die Hälfte der Masse kommt nun in eine extra Schüssel und die andere Hälfte wird mit den Himbeeren verfeinert.

Wer auch so ne Kerne-Feindin ist wie ich, der geht wie folgt vor: Die aufgetauten Himbeeren erhitzen und durch ein Sieb streichen, sodass alle bösen Kerne im Sieb hängen. Das etwas abgekühlte Himbeermark kommt dann in die Creme, die noch im Topf wartet. Für alle anderen: Die Himbeeren einfach mit nem Mixstab pürieren und rein in die Creme damit!

Den untersten Boden legt ihr nun auf eine Tortenplatte, ich liebe meine neue Vintage-Tortenplatte von Birkmann einfach <3 Drum herum kommt ein Tortenring. An der Stelle: meiner ist schon alt, der ging immer wieder auf, muss dringend nen neuen besorgen! Auf den ersten Boden gibt ihr die weiße Creme, darauf kommt der nächste Boden. Es folgt rosa Creme und der dritte Boden. Von einer der beiden Cremes lässt ihr 3-4 El übrig, die kommen auf den Deckel und werden dann z.B. mit frischen Beeren verzieren.

[Im Nachhinein hätte ich unten rosa genommen, die Mitte in Weiß und oben wieder rosa Creme. Hinterher ist man halt schlauer;) ]

Ab damit in die Kühlschrank und nun beginnt die leidige Suche nach jemandem, der die Küche aufräumt...! Freut euch auf den nächsten Tag, dann könnt ihr euer Törtchen genießen!



Lasst es euch schmecken!

FräuleinKuchenzauber <3