

Himbeer-Mascarpone-Torte



Zutaten für 12 bis 16 Stücke:

Für den Boden:

300 g Schokolade
220 g Butter
Prise Salz
1 Pck Vanillezucker
1/2 TL Zimt
175 g Zucker
5 Eier
2 EL Mehl

Für die Füllung:

100 g Sahne
125 g Mascarpone
3 EL Puderzucker
130 g Himbeeren

Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen, Springform mit fetten und mit Mehl bestäuben. Schokolade mit Butter über dem Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Masse mit Salz, Zimt, Vanillezucker und Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen. Eier unterziehen und das Mehl vorsichtig unterheben. Teig 30 bis 35 Minuten backen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Mascarpone mit Puderzucker verrühren. Sahne schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Schokoboden verteilen. Mit Himbeeren verzieren und mit etwas Kakaopulver verzieren.

Rezept: Café Zur Linde, Langenberg