

Monika Schönwiese präsentiert:

Himbeer-Mascarpone-Törtchen

Zutaten Teig: (für 20 Stk)

4 Eier, 200g Zucker, 1 Pkg Vanillezucker, eine Prise Salz, 100ml Öl, 100ml Wasser, 2 EL Backkakao, 1 Pkg Backpulver, 160g glattes Mehl

Zutaten Creme:

8 Bl Gelatine, 250g Himbeeren, 250ml Schlagobers, 400g Mascarpone, 200g Naturjoghurt, 200g Sauerrahm, 200g Topfen, 150g Staubzucker, 1 Pkg Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiklar mit 50g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit 150g Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren. Während dem Weiterrühren das Öl und das Wasser langsam einfließen lassen. Das mit Backkakao und Backpulver versiebte Mehl in die Masse einmehlieren. Den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei ca. 160°Grad für ca. 20 Minuten auf Sicht backen.

Am nächsten Tag: Das Kakaobiskuit mit dem Törtchenausstecher in die gewünschte Form bringen und in die Törtchenformen einsetzen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser gut einweichen. Wenn diese richtig schön aufgequollen sind, aus dem Wasser nehmen (nicht ausdrücken) und erwärmen (nicht aufkochen). Die Himbeeren pürieren (und passieren) und zur Seite stellen. Das Schlagobers cremig aufschlagen.

Den Mascarpone mit Naturjoghurt, Sauerrahm, Topfen, Staubzucker und Vanillezucker gut vermengen. Ein wenig von dieser Creme in die etwas ausgekühlte Gelatine geben und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Diese Masse dann unter die restliche Creme rühren. Die pürierten Himbeeren einarbeiten & das geschlagene Obers unterheben. Die Creme in die Törtchenformen füllen und kühl stellen. Beliebig ausfertigen. Mit Erdbeeren, mit Heidelbeeren, mit Waldfrüchten...



Weibsi bäckt! Monika Schönwiese
<https://weibsi.com>

