

Himbeer-Mascarpone-Torte aus dem Thermomix



© Himbeer-Mascarpone-Torte - Rezepte mit Herz



1 Std. 20 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Leserin Heike liebt Torten und ganz besonders diese wunderbar cremige Himbeer-Mascarpone-Torte. Damit sie auch spontanen Besuch mit dieser Torte beglücken kann, haben wir das Rezept für den Thermomix umgeschrieben, so geht alles ganz fix!

Mmhhh...

Guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	125 g	Haselnusskerne
<input type="checkbox"/>	230 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	250 g	Schlagsahne (kalt aus dem Kühlschrank)
<input type="checkbox"/>	400 g	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Sahnesteif
<input type="checkbox"/>	400 g	TK-Himbeeren
<input type="checkbox"/>	250 g	Himbeersaft
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	roter Tortenguss
<input type="checkbox"/>		Butter für die Form

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten. Von einem Bogen Backpapier zwei bis drei ca. 7 cm breite Streifen abschneiden und auf dem eingefetteten Rand glatt andrücken. Backofen auf 175 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 hacken. Umfüllen und beiseitestellen. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 10 mahlen. Umfüllen und ebenfalls beiseitestellen. Mixtopf spülen und abtrocknen. **200 g** Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zu Puder mahlen. 100 g Puderzucker entnehmen und beiseitestellen.
3. Eier und Salz zum Puderzucker in den Mixtopf geben. Schmetterling einsetzen und 4 Min./Stufe 4 schlagen. Gehackte Schokolade und gemahlene Nüsse zugeben und 15 Sek./Stufe 4 unterrühren. Teig in die Springform gießen und im heißen Ofen ca. 40 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen. Abgekühltes Haselnussbiskuit aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.
4. Für die Füllung Mixtopf eiskalt abspülen, abtrocknen und Sahne hineingießen. Sahne mit Sichtkontakt 10 (bis 20) Sek./Stufe 10 steif schlagen. Mascarpone, beiseitegestellten Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif zugeben und 10 Sek./Stufe 8 mixen. Füllung auf dem Kuchen glatt streichen.
5. Tiefgefrorene Himbeeren auf der Mascarponecreme verteilen. Himbeersaft, **30 g** Zucker und Tortenguss in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 verrühren. Dann 5 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Tortenguss auf die Himbeeren gießen und Torte ca. 6 Stunden kalt stellen.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: ca. 415 kcal, 10 g E, 29 g F, 29 g KH