

BEEREN SCHOKO-TRAUM



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 12 Stücke Kuchen

Für den Boden:

3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
40 g Mehl
30 g Stärke
1 TL Backpulver
25 g Kakaopulver
Für den Belag:
250 g Mascarpone
600g Schlagsahne
100 g Zucker
30 g Kakaopulver
100 ml Milch
300 g Himbeeren
300 g Schwarze
Johannisbeeren

Für den Boden:

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Restliche Zutaten für den Boden vermischen und zum Eigelb sieben und verrühren. Das Eiweiß unterheben. Der Teig in eine Springform (Ø 26 cm) geben und 25 min. backen. Nach dem Backen Backpapier entfernen und den Boden auskühlen lassen.

Für den Belag:

Mascarpone mit Kakaopulver und Milch verrühren. Sahne steif schlagen und Zucker nach und nach dazu geben. Die steife Sahne unter die Masse heben. 250 Himbeeren und 250 schwarze Johannisbeeren unter den Belag heben. Auf den Boden geben und glatt streichen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und später 50 g Himbeeren und 50 g schwarzen Johannisbeeren auf die Torte legen.

.... mmmhmm lecker!