



Himbeer-Mascarpone Torte

mit Knäckebrot-Boden ohne Backen

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter schmelzen. Das Knäckebrot in einen Zipfbeutel geben und mit einem Wellholz zerkrümeln. Die flüssige Butter mit den Krümeln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen. Den Boden mit einem Löffel andrücken und kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die weiße Himbeer Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade auf dem Boden verteilen und nochmals kalt stellen.
3. Für die Himbeeren Beeren verlesen. Die Konfitüre erwärmen und dabei glattrühren. Leicht abkühlen lassen und die Himbeeren vorsichtig untermischen.
4. Für die Creme Sahne steif schlagen und dabei Vanillezucker und Sahnefestiger einschlagen. Magerquark, Mascarpone und Zucker glatt rühren und die Sahne unterheben.
5. Die Creme auf dem Boden verteilen, darüber die Himbeeren geben und mit einer Gabel spiralförmig unterheben.
6. Als Deko ein paar frische Himbeeren und ein paar Knäckebrot-Brösel auf der Torte verteilen.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Springform 26 cm)

Naturata Zutaten

- 100 g Himbeere, weiße Schokolade
- 9 + 1 Delikatess Vollkorn-Knäckebrot
Scheiben
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 60 g Rübenzucker

Weitere Zutaten

- 75 g Butter
- 375 g Himbeeren
- 200 g Himbeer Konfitüre
- 2 Becher Sahne
- 2 Pck. Sahnefestiger
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone