

Sommertorte mit Mascarpone und Himbeeren

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuit:**

5 Eier
150 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
170 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Mandeln, gehackt

Zum Füllen, Einstreichen und Verziern:

500 g Mascarpone
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
500 g Himbeeren
4 dl Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Springform Ø(26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuit:

Eier mit Zucker und Vanille Extrakt mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Mandeln kurz unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Den vollständig ausgekühlten Tortenboden 2-mal quer durchschneiden.

③ Zum Füllen, Einstreichen und Verzieren:

Mascarpone mit Orangenschale und Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Rahm mit Rahmhalter und Zucker steif schlagen und unterrühren. 5 EL der Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) in den Kühlschrank geben. 1/3 der Crème für den Tortenrand zur Seite geben. 2/3 der Himbeeren unter die übrige Crème heben. Die Biskuitböden mit der Himbeer-Crème zusammensetzen. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Crème einstreichen. Mit dem Spritzbeutel beliebige Rosetten aufspritzen und die restlichen Himbeeren dazwischenlegen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Tortenrand mit 50 g gehackten Mandeln bestreuen.