

# Beerige Mascarpone-Schichttorte

Torte aus einem dunklen Boden mit einer Mascarpone-Creme und fruchtigen Beeren.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Teig:

250 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
225 g Zucker  
2 EL Limettensaft  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Zum Tränken:

etwa 100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis) oder schwarzer Johannisbeernektar

### Füllung:

500 g Mascarpone  
500 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)  
2 EL Limettensaft  
etwa 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

### Belag:

500 g gemischtes Beerenobst z. B. Johannis-, Brom-, Heidel-, Him- und Erdbeeren  
Zucker

## 1 Vorbereiten:

Butter zerlassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe kurz schaumig schlagen. Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse 2 Min. schlagen. Limettensaft unter Rühren zufügen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt die heiße Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Den Boden noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Tränken:**

Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit etwas Likör oder Nektar tränken.

**4 Füllung zubereiten:**

Mascarpone, Quark, Limettensaft, Zucker und Vanille-Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz verrühren. Gut 1/3 Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Mittleren Boden auflegen, tränken und mit gut 1/3 Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen, tränken und übrige Creme so darauf streichen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt.

**5 Belag zubereiten:**

Beeren verlesen, ggf. waschen und klein schneiden. Brombeeren nicht trocken tupfen und in etwas Zucker wälzen. Die Beeren auf den Kuchen türmen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte schon am Vortag ohne Beeren vorbereiten. Durchgezogen schmeckt die Torte noch besser.
- Der Boden ist einfrierggeeignet.

