

Mascarpone-Kirsch-Torte

Diese Torte mit lockerer Mascarponefüllung und Kirschen ist einfach lecker. Bestes Mascarpone-Kirsch-Tortenrezept ganz einfach selber backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

30 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

20 g Dr. Oetker Kakao

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Kirsch-Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

30 g Zucker

Mascarpone-Sahne-Creme:

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

500 g Mascarpone

50 g Zucker

1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich eine kleine Mascarpone-Kirsch-Torte?:

① Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig gleichmäßig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tortenboden aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen.

3 Kirsch-Füllung zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und **350 ml** abmessen (ggf. mit Wasser auffüllen). Puddingpulver mit Zucker mischen und mit etwa 3 EL von der Flüssigkeit anrühren. Übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und etwa 1 Min. aufkochen. Kirschen unterheben und Kirsch-Füllung erkalten lassen.

4 Mascarpone-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe verrühren. Sahne unter die Mascarpone-Creme rühren.

5 Torte füllen:

Tortenboden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Kirsch-Füllung und 1/3 der Mascarpone-Sahne-Creme darauf verstreichen. Einige Schokoraspel aufstreuen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken. Übrige Kirsch-Füllung und die Hälfte der übrigen Mascarpone-Sahne-Creme darauf verstreichen. Einige Schokoraspel aufstreuen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die übrige Mascarpone-Sahne-Creme darauf verstreichen. Restliche Schokoraspel auf die Sahne-Creme streuen. Die Mascarpone-Kirsch-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tortenböden mit übriger Kirschflüssigkeit oder auch Kirschwasser tränken.
- Der Biskuitboden kann bereits am Vortag gebacken werden. So lässt er sich noch besser durchschneiden.

