Amicelli-Himbeer-Torte

Die Amicelli-Himbeer-Torte ist ein echter Hingucker und ein süßer und cremiger Gaumenschmaus zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

für den Boden

6 Stk.	Eier
160 g	Zucker
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver

Creme

200 g	Mascarpone
250 g	Butter (weiche)
1 Packung	Marshmallowcreme (z.B. von RUF)

für die Füllung

1 Packung	Amicelli
200 g	Himbeeren (frisch, oder TK)

Dekoration

1 Packung	Schokoladenglasur
100 g	frische Himbeeren

Amicelli

Zubereitung

1. Um eine leckere **Amicelli-Himbeer-Torte** zuzubereiten, die Eier und Zucker in einer großen Schüssel luftig, schaumig schlagen. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver versieben. Die Mischung in drei Schritten vorsichtig unter die Eiermasse rühren, um die Luftigkeit des Teigs zu erhalten. Den Teig gleichmäßig auf zwei Springformen (20 cm Durchmesser) verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Backofen während des Backens nicht öffnen. Die Biskuit-Böden nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und jeden Boden zweimal quer durchschneiden, sodass insgesamt sechs dünne Biskuitböden entstehen.

2. Für die Creme die weiche Butter mit Mascarpone schaumig schlagen. Die Marshmallow-Creme nach Packungsanleitung zubereiten und vorsichtig unter die Butter-Mascarpone-Creme heben.

3. Zirka ein Drittel der Amicelli zerbröseln.

4. Jetzt jeden Biskuit-Boden mit der Creme bestreichen und abwechselnd mit Amicelli-Bröseln und Himbeeren belegen. Die Böden nacheinander übereinander stapeln. Die Amicelli-Himbeer-Torte mit der restlichen Creme glatt bestreichen. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

5. Die Schokoladen-Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und über die gesamte Torte gießen. Die restlichen Amicelli in Stücke schneiden. Himbeeren auf den Tortenrand und rund um die Torte platzieren. Nach Belieben können sie mit etwas Glasur fixiert werden. Die Amicelli-Stücke dekorativ zwischen die Himbeeren stecken. Zum Schluss die restlichen Amicelli-Krümel über die Torte streuen. Die fertige Amicelli-Torte für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, damit die Creme fest wird und sich die Aromen voll entfalten können.

Tipp