

# Marillen-Mascarpone-Creme-Torte

Das Rezept von der Marillen-Mascarpone-Creme-Torte passt prima in die Osterzeit. Denn eine kleine Torte sagt manchmal mehr als 1000 Worte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,9 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
110 g	Zucker
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	Salz
140 g	Mehl
1 TL	Backpulver

### Für die Creme

250 g	<a href="#">Mascarpone</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Eigelb
40 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt

### Für die Dekoration

75 g	Mandelblättchen
1 Dose	<a href="#">Marillen</a>
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)
50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die **Marillen-Mascarpone-Creme-Torte** den Boden einer 20cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 175°C Umluft vorheizen.
2. Dann die Eier, mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker ca. 5-8 Minuten dick-schaumig schlagen.
3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermenge, durch ein Sieb hinzufügen und vorsichtig unterheben.
4. Anschließend den Teig in die Form geben und ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Das Biskuit sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
5. In der Zwischenzeit die Marillen in einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
6. Als Nächstes die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett, am besten unter Beobachtung und mehrmaligem Wenden, in einer beschichteten Pfanne, goldbraun rösten. Danach ganz auskühlen lassen.
7. Jetzt das Biskuit einmal waagrecht halbieren und den unteren Teil auf eine Servierplatte oder ähnliches setzen und mit der Marillenmarmelade bestreichen.
8. Nun den Mascarpone, mit dem Eigelb, dem Staubzucker und dem Vanilleextrakt glattrühren.
9. Dann das Schlagobers steifschlagen und unter die Creme heben.
10. Danach ca. die Hälfte der Creme auf den Boden streichen.

11. Als Nächstes den Biskuit-Deckel aufsetzen und die Torte ringsherum mit der restlichen Creme einstreichen.
  
12. Anschließend die Torte obendrauf mit den Marillen belegen und ringsherum die Seiten mit den Mandelblättchen eindecken.
  
13. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und die Zwischenräume der Marillen (am besten mit einem Spritzbeutel) mit Tupfen ausfüllen. Die Torte sollte nun für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank (besser über Nacht). Vor dem Servieren die Torte noch mit den gehackten Pistazien verzieren.

## **Tipp**

Wer möchte, kann die Marillen von der Marillen-Mascarpone-Creme-Torte zusätzlich mit etwas klarem Tortenguss einpinseln. Das bringt einen schönen Glanz und sieht noch appetitlicher aus.