Marillen-Mascarpone-Torte

Die Marillen-Mascarpone-Torte wird besonders gerne zu festlichen Anlässen aufgetischt. Ein Rezept mit Wow-Effekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
3 EL	heißes Wasser
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Creme

500 g	Mascarpone
250 g	Topfen
50 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
80 g	Zucker
3 EL	Marillensaft (von der Dose)

Zum Belegen

1 Dose	Marillen (480g ATG)

Für den Guss

1 Packung	Tortenguss (klar)
100 ml	Wasser (kalt)
150 ml	Marillensaft (von der Dose)

Zubereitung

1. Für die Marillen-Mascarpone-Torte den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und zeitig den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe, das heiße Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Danach die Eiweiße, mit dem Salz steif schlagen.

4. Jetzt das Mehl und das Backpulver (gesiebt) unter die Eigelbcreme heben.

5. Anschließend das geschlagene Eiweiß nach und nach unterheben.

6. Nun den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Als nächstes die Marillen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei unbedingt den Saft auffangen.

8. Die Marillen nun in Spalten schneiden (hier wurde eine Marillenhälfte in 4 Spalten geschnitten).

9. Für die Creme, Mascarpone, den Topfen, den Vanillezucker, den Zucker und die 3 EL Marillensaft in eine Schüssel geben und gründlich glatt rühren.

10. Dann das Schlagobers (ohne es vorher aufzuschlagen) nach und nach unterrühren.

11. Die Creme anschließend in die Form geben und glatt streichen.

12. Jetzt die Torten-Oberfläche mit den Marillen-Spalten belegen.

13. Dann das Tortenguss-Pulver, das Wasser (kalt) und den Marillensaft in einen Topf geben und nach Packungsbeilage (hier ohne zusätzlichen Zucker) zubereiten.

14. Diesen letztendlich zügig auf den Marillen verteilen und abkühlen lassen. Die Torte sollte bis zum Verzehr noch ca. 2 - 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Tipp

Die Marillen-Mascarpone-Torten vor dem Servieren zusätzlich mit einem Zitronenmelisse-Blatt dekorieren.