



MASCARPONE TÖRTCHEN MIT HIMBEEREN

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Esskultur: Italien

Rezept für: 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: 🧤 🧤 🧤

Nachtisch

Hauptzutaten : Butter , Himbeeren

ZUTATEN

Für den Biskuit:

120 g Mehl • 300 g Butter • 120 g Zucker • 4 Eier • 1 TL Backpulver • 1 Vanillezucker

Für den Guß:

250 g Mascarpone • Vanille • 30 g Zucker

ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen (ganz fest), dann Eigelb unterrühren, Zucker einrieseln lassen, Mehl unterrühren und alles mit dem Handrührgerät gut verquirlen. Springform mit Backpapier auslegen, Rand ganz leicht einfetten. Bei ca. 175 Grad 20- 30 Min. backen. Kleiner Tipp, bei 20 Min. kurzer prüfender Blick in den Backofen, damit der Boden nicht verbrennt. Abkühlen lassen und runde Kreise aus dem Boden ausstechen.

Mascarpone, Zucker und Vanille mischen bis alles schön glatt ist. Die Mischung auf dem Biskuit verteilen und mit einem Spritzbeutel kleine Röschen spritzen. Diese mit Himbeeren garnieren.