



Himbeer - Mascarpone - Torte

mit Knusper - Keks - Boden

Kekse zerkleinern (geht am besten in einem Gefrierbeutel) und in eine Schüssel geben. Butter auflösen und untermischen, Puderzucker einrühren. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Springform verteilen und fest andrücken.

Für die Mascarponecreme den Mascarpone, Quark, Vanillezucker, Orangen- bzw. Zitronensaft und Zucker zu einem glatten Teig vermengen und auf dem Boden verteilen. Kalt stellen.

Götterspeise nach Packungsanleitung - aber nur mit ¼ l Wasser - zubereiten. Die Himbeeren noch unter die heiße Götterspeise heben. Etwas abkühlen lassen.

Zum Schluss auf der Mascarponecreme verteilen und bis zum Verzehr ca. 3 Stunden kalt stellen.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 450



Zutaten für 1 Portionen:

200 g	Keks(e) (Butterkekse)
125 g	Butter
200 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
250 g	Quark
1 Pck.	Vanillezucker
3 EL	Orangensaft oder Zitronensaft
100 g	Zucker
500 g	Himbeeren, verlesen und geputzt
1 Pck.	Götterspeise (Himbeere)
¼ Liter	Wasser

Rezept von: Mariana18682

—
Anzeige
—