

# Heidelbeer-Mascarpone-Torte



## Zutaten für eine Springform mit 28 cm Ø:

### für den Mürbeteig:

25 g Zucker

50 g Butter

60 g Mehl

### für den Biskuit:

3 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Mehl

geriebene Schale v. 1 Zitrone

1/2 P. Backpulver

### für die Marmelade:

Saft von 1 gr. Glas Heidelbeeren

100 ml Portwein

250 g Gelierzucker 2:1

### für die Füllung:

1 gr. Glas Heidelbeeren

2 P. geriebene Gelatine=12 Blatt

80 g Zucker

400 g griech. Joghurt ca. 10% F.

500 g Mascarpone

(auch light möglich)

200 ml Sahne

2 P. Vanille-Zucker

geriebene Schale v. 1 Zitrone

## Zubereitung:

**Für den Mürbeteig** alle Zutaten verkneten ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und auf Backpapier etwa 1 mm dick ausrollen und in der Größe der Springform abschneiden. Den Backofen auf 200° C vorheizen und den Boden auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze 5 - 8 Minuten backen. Wenn die Teigränder braun werden, den Boden aus dem Backofen nehmen.

**Für den Biskuit** die Eier trennen, die Eiweiß mit dem Salz sehr fest schlagen, die Eigelb mit dem Zucker sehr schaumig rühren, dann die Zitronenschale dazugeben, das Mehl mit dem Backpulver über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Jetzt den Eischnee ebenfalls unter die Masse heben. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei Ober- und Unterhitze 15 - 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Auskühlen in der Mitte durchschneiden, sodass 2 Böden entstehen.

**Für die Marmelade** den Heidelbeersaft mit dem Portwein und dem Gelierzucker nach Packungsvorgabe kochen und etwas auskühlen lassen.

**Für die Füllung** die Sahne steif schlagen, die Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanille-Zucker und Zitronenschale verrühren, die Heidelbeeren und die Sahne unter die Masse heben. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen, auflösen und sorgfältig unter die Masse rühren.

**Zum Zusammensetzen** den Mürboboden mit der Marmelade betreiben, einen Biskuitboden darauflegen und mit der restlichen Marmelade bestreichen. Diesen Boden in einen Tortenring legen, die Füllung darauf gießen und im Kühlschrank eine halbe Stunde anziehen lassen. In der Zwischenzeit den zweiten Biskuitboden in 12 oder 16 Stücke teilen und als Deckel auf die Torte legen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.