

HEIDELBEEREN-MASCARPONE-TORTE

Zutaten
(für ca. 16 Stück = 1 Springform, 26 oder 28 cm Durchmesser)
Mandelmürbeteig:
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
90 ml Albaöl (80 g)
1 EL Rum
Mascarpone-Creme:
250 g Mascarpone
300 ml Schlagsahne
6 Blatt Gelatine
80 g Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote
Belag:
750 g Heidelbeeren
2 Päckchen Tortenguss, rot
3 EL Zucker
100 ml Wasser

Zubereitung
Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und kalt stellen. Mürbeteig in die mit Albaöl gefettete Backform geben.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 170 bis 190 °C Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene.
Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen.
Füllung: Mascarpone mit Puderzucker und Vanillemark verrühren. Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken, erwärmen und auflösen. Mascarpone nach und nach, unter ständigem Rühren, zur Gelatine hinzufügen. Zuletzt die geschlagene Sahne locker unterheben und auf dem erkalteten Boden verstreichen.
Belag: Heidelbeeren in 100 ml kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen lassen, sofort auf ein Sieb füllen, den Saft auffangen.
Aus insgesamt 400 ml Saft (evtl. mit Wasser auffüllen), Zucker und 2 Päckchen Tortenguss nach Anleitung einen Guss kochen.
Die abgekühlten Heidelbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen.
Den erkalteten Tortenguss esslöffelweise von der Mitte aus auf der Torte verteilen.
Die Torte kalt stellen. Am besten am Tag vor dem Verzehr zubereiten, da die Torte dann schnittfest ist.

Tipp
Mürbeteig mit Albaöl ist etwas schwierig in der Herstellung. Falls der Teig zu bröckelig ist, noch etwas Wasser oder Milch unterkneten. Der Teig wird dann geschmeidiger.

Nährwertinformation für ein Stück:
325 kcal | 21 g Fett | 6 g Eiweiß | 27 g Kohlenhydrate | 66 mg Cholesterin

Albaöl®