



Blaubeer-Mascarpone-Torte

Zutaten Boden:

75g Butter
200g Butterkekse

Zutaten Füllung:

500g Mascarpone
Saft einer Zitrone
75g Zucker
3 EL Sahnesteif
200g Sahne

Zutaten Topping:

350g Blaubeeren
1 P. Tortenguss

Zubereitung Boden:

Butter schmelzen. Kekse in einem Mulitzerkleinerer fein mixen. Brösel und Butter vermischen und als Boden in eine Springform (24 cm) drücken. ca. 10 Minuten kaltstellen.

Zubereitung Füllung:

Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Sahnesteif mit einem Schneebesen glattrühren. Sahne mit den restl. 2 EL Sahnesteif, steif schlagen.

Sahne unter den Mascarpone heben. Mascarponecreme auf dem Keksboden glattstreichen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zubereitung Topping:

Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Blaubeeren auf der Mascarponecreme verteilen. Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und über die Blaubeeren gießen und nochmal kaltstellen, nachbedarf noch mit Blaubeeren dekorieren.