

Kuppeltorte mit Mascarpone

Zutaten:

500 g Mascarpone
500 g Schlagsahne
200 g Schokolade
150 g Zucker
75 g Mehl
3 Eier
3 Päckchen Vanillezucker
35 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen
4 EL Milch
1 Päckchen Sahnesteif
Schokodekoration (Schokoröllchen, Schokostreusel etc.)
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen.
- Dabei einen Vanillezucker und 75 g Zucker einrieseln lassen.
- Die Eigelbe einzeln einrühren.
- Kakaopulver, Backpulver und Mehl vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen.
- Bei 175° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Nach dem Kühlen den Boden aushöhlen.
- Dabei am Rand und am Boden ca. 1 cm stehen lassen.
- Herausgenommenen Biskuit zerbröseln.
- Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Stärke mit 6 EL Saft verrühren.

- Den restlichen Saft mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen.
- Stärke einrühren und ebenfalls kurz aufkochen.
- Die Kirschen unterheben.
- Kirschkompott in den ausgehöhlten Tortenboden geben.
- Schokolade fein zerhacken.
- 300 g Sahne mit 10 g Gelatine steif schlagen.
- Restliche Gelatine, Restzucker und Vanillezucker vermischen.
- Mischung und die Milch mit dem Mascarpone verrühren.
- Biskuitbrösel, Schokostückchen und Sahne unterheben.
- Creme auf die abgekühlten Kirschen geben.
- Zu einer Kuppel formen.
- Mindestens vier Stunden kalt stellen.
- Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Torte komplett mit der Sahne bestreichen.
- Zum Schluss die Schokodekoration anbringen.