

Mascarpone – Schmand - Torte

Zutaten Tortenboden:

| | |
|------------------|---------------------|
| 80 g Schokokekse | 180 g Mehl |
| 100 g Zucker | 2 TL Backpulver |
| 2 Eier | 20 g Kakaopulver |
| 5 EL Milch | 125 g weiche Butter |

Zutaten Belag:

| | |
|----------------------|----------------------|
| 300 g Schlagsahne | 500 g Mascarpone |
| 250 g Schmand | 1 TL Lebkuchengewürz |
| 60 g Sofortgelatine | 3 EL Amaretto |
| 100 ml Karamellsauce | 75 g Zucker |

Zubereitung:

- Für den Boden die Kekse zerbröseln.
- Zucker und Butter cremig rühren.
- Eier unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Kakao und Kekse vermischen.
- Mischung mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
- Teig in eine Springform (mit Backpapier) füllen.
- Bei 180° C etwa 30 – 35 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag Schmand und Mascarpone verrühren.
- Zucker, Lebkuchengewürz und 40 g Gelatine vermischen.
- Mischung unter die Mascarponecreme rühren.
- Amaretto und 50 ml Karamellsauce unterrühren.
- 200 g Sahne mit 10 g Gelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Um den Tortenboden einen Tortenring legen.
- Creme auf den Tortenboden streichen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Restsahne und Restgelatine steif schlagen.
- Sahne als kleine Tupfen auf den Tortenrand spritzen.
- Restkaramellsauce fadenförmig auf die Torte gießen.

