



Johannisbeer-Mascarpone Torte

Die fertige Torte hat einen Durchmesser von 20 cm - Ihr braucht je eine Form/Ring mit 18 und mit 20 cm ø und eine [Halbkugel-Silikonform](#)*

Mascarponecreme - Halbkugeln

- 100 g Mascarpone
- 25 g Zucker
- 10 ml Zitronensaft
- 100 g Schlagsahne

Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Creme auf sieben Mulden der Silikonform (s.o.) verteilen und mindestens 4-5 Stunden einfrieren!

Schokoladenbiskuit 18 cm ø

- 1 Ei Gr. L, getrennt
- 2 El. Wasser
- 40 g Zucker
- 30 g Mehl
- 30 g gemahlene Nüsse (Mandeln,Haselnüsse)
- 10 g dunkler Kakao
- 1 Teel. geschmolzene Butter

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit ca. 18 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen. Eiweiß Wasser und Zucker zu Eischnee

aufschlagen. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl und den Kakao darübersieben und zusammen mit den Mandeln unterheben. Einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Den Teig in der Form glattstreichen und ca. 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Schwarze Johannisbeer Mousse

- 500 g Johannisbeerpüree¹ (selbstgemacht oder Fertigprodukt [klick*](#))
- 9 Blätter Gelatine
- 110 g Zucker
- 320 g Sahne 35%

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Ca. ein Drittel des Johannisbeerpürees mit der Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Danach mit dem übrigen Püree verrühren. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steifschlagen. Ein Drittel der Sahne vorsichtig unter das Johannisbeerpüree ziehen. Anschließend die restliche Schlagsahne unterheben.

¹ Für das selbst hergestellte Johannisbeerpüree kocht ihr ca. 750 g frische oder gefrorenen schwarze Johannisbeeren auf und streicht die Fruchtmasse durch ein Sieb oder (einfacher ;)) durch eine [Flotte Lotte*](#).

Aufbau

- 1 Glas Johannisbeergelee (Fertigprodukt oder selbstgemacht)

Den Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Rand möglichst mit [Tortenrandfolie*](#) auskleiden (dann lässt sich die Torte später besser und schöner aus der Form nehmen). Den Schokoladenbiskuit in die Mitte legen, dünn mit Johannisbeergelee bestreichen und darauf die gefrorenen Mascarpone-Halbkugeln verteilen. Die Johannisbeercreme vorsichtig darüber verteilen (aufpassen, dass keine Lücken entstehen) und die Oberfläche glattstreichen. Jetzt die Torte bis zum Tag des Servierens in den Gefrierschrank stellen. Ich lasse sie aber zuvor erst im 'normalen' Kühlschrank fest werden und friere sie dann ein, damit sie im Gefrierschrank nicht evtl. schief steht (bei mir ist es immer so voll ;-))

Vor dem Servieren

- 70 g Mascarpone
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 30 g Zucker
- 100 g Schlagsahne 35%

Am Tag, an dem ihr die Torte servieren möchtet, nehmt ihr die gefrorene Torte aus dem Eisschrank. Erwärmt das restliche Johannisbeergelee leicht, so dass es etwas flüssiger wird und verteilt es in der Mitte der Torte. Anschließend verrührt ihr die Mascarpone, die Zitronenschale und den Zucker. Die Sahne steifschlagen und unter die vorbereitete Mascarponecreme ziehen. In einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und den Rand der Torte mit der Mascarpone-Sahne verzieren.

Hinweis: Der hübsche Rot/Weiß Effekt der Torte sieht am ersten Tag am schönsten aus. Wenn sie länger steht, färben sich die weißen Mascarponehalbkugeln durch die Johannisbeermousse etwas rosa. Das tut aber dem Geschmack natürlich keinen Abbruch und sieht trotzdem hübsch aus :-)

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>