

# 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.

