

Mascarpone - Beeren - Torte

Zutaten:

125 g Butter
200 g Löffelbiskuit
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 Päckchen Vanillezucker
400 g Magerquark
500 g Mascarpone
120 g Puderzucker
Saft von 2 Zitronen
2 Päckchen Tortenguss
700 g Beerenmischung (TK)
Paniermehl

Zubereitung:

- Löffelbiskuit fein zerbröseln.
- Butter schmelzen und mit den Biskuitbröseln gut verkneten.
- Eine Springform mit Paniermehl bestreuen.
- Die Biskuitmasse in die Form drücken.
- Etwa 15 Minuten kühl stellen.
- Quark, Mascarpone, Vanillezucker und Puderzucker verrühren.
- Gelatinepulver in den Zitronensaft einrühren.
- Zitronengelatine unter die Quarkmasse rühren.
- Quarkmasse auf den Teigboden geben und 2 Stunden kalt stellen.
- Die Beerenmischung auftauen und sehr gut abtropfen lassen.
- Wenn die Quarkmasse steif ist, die Beeren darauf verteilen.
- Nach Packungsanweisung den Tortenguss anrühren.
- Tortenguss über die Beeren geben.
- Torte bis zum Servieren kalt stellen.