



EINFACHE HIMBEER-MASCARPONE TORTE

Biskuitboden (24er Springform):

2 Eier
100 g Zucker
80 ml Milch
50 ml Öl
30 g Kakao
100 g Mehl
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

Creme:

3 Becher Himbeerrjoghurt (=540-600 g, je nach Bechergroße)
300 g Mascarpone
100 ml Himbeersirup
80 g Puderzucker
6 Bl. Gelatine oder 1 Pkg. gemahlene Gelatine (=10 g)
300 ml Sahne

Himbeergelee:

300 g Himbeeren, frisch oder gefroren
80 g Puderzucker
3 Bl. Gelatine oder ½ Pkg. gemahlene Gelatine (=5 g)



Zubereitung Biskuitboden:

- 1) Im ersten Schritt mixt ihr die Eier mit dem Zucker auf höchster Stufe schaumig.
- 2) Fügt die Milch und das Öl unter Rühren hinzu.
- 3) Siebt das Mehl, Backpulver und Kakao und rührt diese kurz in die Eimasse ein, bis sich die Zutaten vermischt haben.
- 4) Belegt den Boden einer 24er Springform, wie im Video gezeigt, mit Backpapier (die Seiten fettet ihr dabei nicht ein). Füllt den Teig ein und streicht ihn glatt.
- 5) Gebacken wird er im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang. Macht auf jeden Fall die Stäbchenprobe.
- 6) Nach dem Backen lasst ihr ihn 5-10 min lang auskühlen und entfernt schließlich den Springformrand und zieht das Backpapier ab. Lasst den Boden vollständig auskühlen und gebt im Anschluss einen Tortenring drumherum.

Zubereitung Creme:

- 7) Weicht die Gelatineblätter im kalten Wasser ein.
- 8) Verrührt das Himbeerrjoghurt mit dem Puderzucker und fügt den Himbeersirup und portionsweise den Mascarpone hinzu.
- 9) Schlagt die Sahne steif.
- 10) Drückt die Gelatineblätter aus und gebt sie in einen Topf. Sie wird nun bei niedriger Hitze (sie darf nicht kochen) verflüssigt (Stufe 1-2 von 9).
- 11) In die flüssige Gelatine gebt ihr 2-3 EL von der Joghurtmasse, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Erst dann kommt die Gelatine-Joghurt-Mischung zur restlichen Joghurtmasse dazu.
- 12) Rührt die geschlagene Sahne ein und verteilt die Creme gleichmäßig über dem Boden. Stellt sie nun für 1-2 Stunden kühl, bis sie an der Oberfläche fest geworden ist.

Zubereitung Gelee:

- 13) Weicht die Gelatineblätter im kalten Wasser ein. Püriert die Himbeeren mit dem Zucker und erwärmt sie. Anschließend nehmt ihr sie von der Kochstelle.
- 14) Drückt die Gelatineblätter aus und rührt sie in die heißen Himbeeren ein.
- 15) Lasst das Gelee 10-15 min lang auskühlen, da ihr es nicht im heißen Zustand über der Creme verteilen solltet. Ist das Gelee lauwarm, gießt ihr es über die fest gewordene Creme.



JEDNOSTAVNA TORTA OD MALINA

Biskvit (kalup od 24 cm promjera):

2 jaja
100 g šećera
80 ml mlijeka
50 ml ulja
30 g kakaa
100 g brašna
½ pak. praška za pecivo (=8 g)

Krema:

3 čaše jogurta od malina (=540-600 g, zavisno od veličine čaša)
300 g mascarpone sira
100 ml sirupa od malina
80 g šećera u prahu
6 listića želatine ili 1 pak. mljevene želatine (=10 g)
300 ml slatkog vrhnja

Preljev od malina:

300 g malina, svježih ili zamrznutih
80 g šećera u prahu
3 listića želatine ili ½ pak. mljevene želatine (=5 g)

Priprema biskvita:

- 1) U prvom koraku kremasto umutite jaja sa šećerom.
- 2) Ulijte mlijeko i ulje uz stalno miješanje.
- 3) Prosijte brašno, prašak za pecivo i kakao pa ih kratko umiješajte. Ne miksajte predugo. Potrebno je samo da se sastojci sjedine.
- 4) Obložite dno kalupa za torte pek papirom. Nije potrebno da strane pomašćujete, jer vam inače biskvit neće lijepo nadoći. Tijesto saspite i poravnajte.
- 5) Biskvit pecite u zagrijanoj rerni na 175 stepeni gornji/donji grijači oko 20 min. Provjerite čalkalicom da li je gotov.
- 6) Nakon pečenja ga ostavite 5-10 min da se ohladi pa ga izvadite iz kalupa i skinite korišteni pek papir. Ostavite ga da se potpuno ohladi pa stavite obruč oko biskvita.

Priprema kreme:

- 7) Želatinu potopite i omekšajte u hladnoj vodi.
- 8) Pomiješajte jogurt od malina sa šećerom u prahu. Umiješajte sirup od malina i postepeno mascarpone sir, kako ne biste imali velike grudvice u kremi.
- 9) Vrhnje umutite u šlag.
- 10) Ocijedite želatinu i stavite je u lonac. Potrebno je da se zagrijava na tihoj vatri (1.-2. stepen) dok se ne otopi.
- 11) U tečnu želatinu dodajte 2-3 kašike od kreme od jogurta. Potrebno je da se na ovaj način temperature izjednače jer je želatina topla a krema hladna. Tek sad mješavinu želatine i jogurta umiješajte u preostalu kremu.
- 12) Na kraju umiješajte šlag i kremu ravnomjerno raspodijelite po biskvitu. Ostavite je sat-dva vremena da se hladi u frižideru, dok se površina ne stegne.

Priprema preljeva:

- 13) Želatinu potopite i omekšajte u hladnoj vodi. Maline skupa sa šećerom u prahu ispirajte, zagrijte pa maknite sa vatre.
- 14) Listiće želatine ocijedite i umiješajte u vrele maline.
- 15) Preljev ostavite 5-10 min da se malkice ohladi, jer ga ne smijete vrelog nanositi na kremu. Potom ga ravnomjerno raspodijelite po kremi i tprtu ponovo stavite na hlađenje na 1-2 h.

