

Moosbeer-Torte

Thema:	Gramue bäckt
Saison:	immer wenn Heidelbeeren ergattert werden können (am Besten frisch)
Besonderheit:	Heidelbeeren aus dem Pinzgau (waren auch nach dem Einfrieren noch knackig)
Zu Beachten:	nicht schwer, aber köstlich

Zutaten / Einkaufsliste (für eine Tortenform 26cm)

4	Eier
90 g	Zucker
80 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
500 g	Mascarpone
250 g	Topfen
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
250 g	Moosbeer (Heidelbeeren)
250 ml	Schlagobers
n.B.	Zucker
n.B.	Deko



Zubereitung

Für den Biskuitteig die 4 Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen und danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) für ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden.

Mascarpone und Topfen, gemeinsam mit Zucker (nach gewünschter Süße), Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Creme beiseite geben (zum Einstreichen der Torte). Die andere Hälfte vorsichtig mit den Heidelbeeren vermengen und auf den unteren Tortenboden auftragen. Den oberen Biskuitboden darauf geben und mit der restlichen Creme bestreichen.

Zum Schluss, dass Schlagobers mit Zucker (Süße nach Bedarf) aufschlagen und damit die Torte verzieren. Mit weiterer Deko nach Bedarf dekorieren und die Torte für mehrere Stunden kalt stellen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

