

Johannisbeer Torte mit Mascarpone Kugeln

Personen: 12

Zeit:



ZUTATEN:

Für die Mascarpone-Kugeln

- 60 gr. mager Quark
- 70 gr. Mascarpone
- 50 gr. Zucker
- Saft einer halben Bio Zitrone
- 100 ml Sahne

Für die Johannisbeercreme

- 500 gr. Johannisbeeren
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 300 ml Sahne
- 2 x 80 gr. Zucker
- 50 gr frische Johannisbeeren

Für den Guss

- 1Pck. roten Tortenguss
- 2 El Zucker
- 250 ml Johannisbeersaft

Verzierung:

- - 200 ml Sahne
- - 1 Pck. Vanillezucker
- - Frische Johannisbeer Rispen

ZUBEREITUNG:

1. Für die Kugeln, Mascarpone, Quark, Zucker, Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Sahne hinzufügen und so lange verrühren, bis die Creme fest wird.
3. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Cakepop Form füllen: (Siehe Video!) Beide Seiten der Form mit Creme befüllen.
4. Die Form jetzt für 4 Stunden in das Gefrierfach legen.
5. Johannisbeeren waschen und vom Stängel lösen. (Siehe Video)
6. Die Johannisbeeren pürieren. Danach evtl. noch durch einen Sieb streichen, wegen den Kernen.
7. Die Gelatine im kalten Wasser für 10 Minuten quellen lassen.
8. Sahne mit 80 gr. Zucker, steif schlagen.
9. Die Hälfte des Johannisbeerpüree in einen Topf geben.
10. 80 gr. Zucker dazugeben, erhitzen. NICHT KOCHEN!
11. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zu dem heißen Püree geben und auflösen lassen.

TIPP:

•

12. Die heiße Masse in eine Schüssel geben und das restliche Püree dazugeben, verrühren.
13. Jetzt kommt die Sahne dazu und wird ebenfalls mit verrührt.
14. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.
15. Am besten noch eine Tortenfolie darum legen. (Siehe Video)
16. Der Tortenring sollte gut 1 cm vom Boden weg stellen, damit die Creme hineinlaufen kann.
17. 1/4 von der Creme auf den Boden verstreichen.
18. Die gefrorenen Kugeln aus der Form lösen und evtl. den Rand etwas glätten.
19. In die Mitte vom Boden legen. So das ein Kreis entsteht! (Siehe Video)
20. 50 gr. frische Johannisbeeren (ohne Stiel) ringsherum verteilen.
31. Restliche Creme darauf geben und gleichmäßig verstreichen!
- 5-6 Stunden kühlen.
22. Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen. (Als Flüssigkeit, Johannisbeersaft nehmen.)
23. Den Tortenguss noch warm auf die Torte gießen, kalt stellen.
24. 200 ml Sahne mit Vanillezucker, steif schlagen
25. Sahne in einen Spritzbeutel geben mit französischer Lochtülle.
26. Den Tortenring und die Folie von der Torte nehmen.
27. Dann 14 Tuffs auf die Torte spritzen.
28. Auf jeden Tuff einen Strang Johannisbeeren legen und fertig ist die Torte!