



Himbeer Mascarpone Drip Cake

Zutaten:

Kuchen:

5 Eier
250 g Zucker
1 Pr. Salz
250 ml Orangensaft
250 ml Öl
375 g Mehl
1 1/2 Pkg. Backpulver

Füllung:

250 g Himbeeren
500 g Mascarpone
150 g Staubzucker
120 g Joghurt
3 Blätter Gelantine
250 ml Schlag
1/2 Zitrone
5 EL Orangensaft
1/2 TL Stärke
eventuell etwas rosa Lebensmittelpaste

Für den Kuchen die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz für 10 Minuten schaumig rühren. Danach und nach 5 Minuten ständiges Rühren beifügen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Schneebesen unterheben. 24 cm Backform mit Backpapier auskleiden und einen Durchmesser von 24 cm einstellen. Den Teig in die Form geben und bei 180°C für 30 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit einem Messer in 12 Stücke schneiden. Die Orangensaft aufkochen und mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL Stärke abkühlen lassen. Die Himbeeren mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL Staubzucker in einem Mixer fein hacken und hochfahren. In die Creme die Mascarpone mit dem Joghurt vermischen. Die Himbeersauce in 2 kalten Orangensaft geben und unter Rühren aufkochen. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen und die Mascarponecreme einfüllen. Die Mascarponecreme schlagen und mit dem Schneebesen unter streichen. Die Mascarponecreme in 2 Hälften teilen. Die unterste Tortenboden die Hälfte der Himbeersauce aufsetzen und die Mascarponecreme darauf verteilen. Die Himbeersauce wiederholen. Die Mascarponecreme darauf verteilen. Die Himbeeren darauf geben und mit dem Schneebesen abschleifen. Die Mascarponecreme die nach dem Abschleifen in 12 Stücke schneiden. Die Mascarponecreme in 12 Stücke schneiden und die Mascarponecreme aufspritzen und dann mit einer Tortenplatte kreisförmig aufspritzen und dann mit einer Tortenplatte für zirka 2 Stunden kühl stellen.



Glasur:

200 g weiße Kuvertüre/Schokolade
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
Mit Hilfe eines Schokoflusses am Rand verteilen, so das die Schokolade
am Rand gleichmäßig hinunterläuft. Den Rest so oben auf der Torte
verteilen und mit Hilfe der Tortenpalette verteilen.

Baiser:

(am Vortag backen)

2 Stück Eiweiß

Prise Salz

100 g Zucker

1/2 TL Stärke

Lebensmittelpaste nach Wunsch

Die Eiweiße in einer Schüssel mit dem Salz schaumig rühren.
Nach und nach den Zucker einrühren und so lange schlagen bis
das Eiweiß eine feste Masse einrührt und zwei Proben etwas schwerer
wird. Nach 2 Minuten Zucker probieren. Wenn es etwas schwerer
wird, ist die Masse fertig. Nun 1/2 TL Stärke unterrühren.
Lebensmittelpaste in die Masse geben, so wie die Masse nun die
Mischung schön aufgetragen werden kann. Ich habe die Masse auf
ein Gefäß mit wenig Wasser gegeben und den letzten Teil mit viel Paste
auf einem Spritzsack mit Loch- oder Sterntülle verschieden
große Baiser Drops auf Backpapier aufgelegt.
In den Backofen bei 70°C für 1 1/2 Stunden trocknen lassen.
Danach den Ofen ausschalten und die Baisers noch für einige
Stunden über Nacht im Ofen lassen.

Tortendekoration:

Baiser Drops

Mini-Marshmallows

Schoko-Erdbeer Riegel

Kirschen

Die Baiser Drops, Mini-Marshmallows, Schoko-Erdbeer Riegel
auf den Kuchen aufschichten und leicht erwärmen.
Mit einem Kuchen Flammbier leicht erwärmen.



Da ich die Torte zu Hause natürlich nicht anschneiden
konnte, habe ich mich schon im Gasthaus über ein Foto geknipsst
jetzt steht hier schönertoll auf, aber ich habe es Euch nicht
vorenthalten und darum will ich es Euch nicht

