Himbeer Mascarpone Drip Cake

Hallo!
Ein feste feierndes Wochenende liegt hinter uns! Taufe und Firmung!
Aber es gibt doch nichts schöneres als mit der Familie und Freunden beisammen zu sein und gemeinsam zu feiern! Es war echt lustig und wir haben viel gelacht und Spaß gehabt.
Was darf bei einer Feier natürlich auf keinen Fall fehlen? Torten natürlich!!
Für die Taufe habe ich mich an eine Drip Cake herangewagt, eine Himbeer Mascarpone Drip Cake. Bei einer Drip Cake rinnt die Glasur in zähen Tropfen den Kuchen hinunter. Für den ersten Versuch ist sie gar nicht so schlecht gelungen, ein bisschen Verbesserungsbedarf besteht allerdings noch, ganz glatt war die Glasur nicht, aber da ich ja jede Menge Deko auf der Torte hatte, viel es gar nicht auf. backen. Sie müssen über Nacht auskühlen. Im Prinzip kann man sie schon ein paar Tage vorher backen. Sie halten problemlos in einer gut verschlossenen Dose.



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 zirka 7-10 Minuten schaumig rühren. Danach nach und nach das Öl unter ständigem Rühren beifügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Schneebesen unterheben.
Einen Backring auf einen Durchmesser von 24 cm einstellen und einen Backrahmen darüber geben und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C zirka 50 Minuten backen. Im Backring auskühlen lassen und mit einem Messer den Kuchen vom Backringrand lösen und entfernen. Vollständig auskühlen lassen und 2 mal durchschneiden.
Für die Füllung 140 g Himbeeren mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL Orangensaft aufkochen, zirka 5 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Die Stärke mit 1 EL Orangensaft glatt rühren und in die Himbeersauce einrühren. Etwas abkühlen lassen.
Für die Creme die Mascarpone mit dem Joghurt, Staubzucker und 1 TL Zitronensaft zugeben und unterrühren.
Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Zirka 2 EL Orangensaft erhitzen und die Gelantine darin auflösen. Vom Herd nehmen. Für den Temperaturausgleich 1-2 EL der Mascarponecreme einrühren. Danach die Gelatinemasse unter die Mascarponecreme rühren.
250 ml Schlag steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Mascarponecreme heben. Die Mascarponecreme halbieren. Eine Hälfte ist für die Fülle, die andere Hälfte zum Einstreichen.
Auf den untersten Tortenboden die Hälfte der Himbeersauce verteilen, darauf einen Teil der Mascarponecreme verteilen und wieder die Mascarponecreme darauf verteilen. Die restlichen ganzen Himbeeren darauf geben und mit dem Tortenboden abschließen.
Mit der bei Seite gestellten Mascarponecreme, die nach Belieben mit der Lebensmittelpaste eingefärbt werden kann, die gesamte Torte einstreichen. Zur Erleichterung kann der Spritzsack mit einer großen Lochtülle verwendet werden. Die Creme dabei kreisförmig aufspritzen und dann mit einer Tortenpalette verstreichen.
Torte für zirka 2 Stunden kühl stellen.



Glasur:

200 g weiße Kuvertüre/Schokolade

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Wenn die Schokolade schon etwas zähflüssig ist, diese mit Hilfe eines Löffels am Rand verteilen, sodass die Schokolade am Rand leicht hinunterläuft. Den Rest 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 die Eiweißmasse steif ist und der Zucker sich gelöst hat (Zirka 7-10 Minuten). Zur Probe etwas Eiweißmasse zwischen 2 Fingern verreiben. Wenn man keinen Zucker mehr spürt ist die Masse fertig. Nun 1/2 TL Stärke unterrühren. Wer die Baisermasse einfärben möchte, kann nun die Lebensmittelpaste dazugeben. Ich möchte die Masse auf 3 Schüsselchen aufteilt, wobei ich einen Teil weiß lasse, einen Teil mit wenig und den letzten Teil mit viel Paste eingefärbt habe.

Mit einem Spritzsack mit Loch- oder Sterntülle verschieden große Baiser Drops auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Ich habe schon sieht es aus wenn man verschieden Tüllen verwendet. Im Backofen bei 70°C für 1 1/2 Stunden trocknen lassen. Danach den Ofen ausschalten und die Baisers noch für einige Stunden oder über Nacht im Ofen lassen.

Tortendekoration:

Baiser Drops

Mini-Marshmallows

Schoko-Erdbeer Riegel

Kirschen

Die Baiser Drops, Mini Marshmallows, Schoko-Erdbeer Riegel Stücke und Kirschen auf der noch leicht flüssigen Schokolade verteilen. Sollte die Schokolade schon zu fest sein, einfach mit einem Küchen Flambierer leicht erwärmen.



Da ich die Torte zu Hause natürlich nicht anschneiden könnte, habe ich kurzerhand im Gasthaus ein Foto geknipst. Innen sieht jetzt zwar nicht super toll aus, aber Ihr seht wie sie schmeckt und darum will ich es Euch nicht vorenthalten.

