

## Rezept und Zubereitung Himbeer-Mascarpone Charlotte

---

Unsere Regina beschreibt hier die Zubereitung der kleinen **Himbeer-Mascarpone-Charlotte**. Diese kleine Torte ist ein Genuss für Jung und Alt und lässt sich einfach und schnell zubereiten. Einfach durchlesen und nachmachen.

Dabei wünschen wir viel Freude.

### Zutaten

#### Für den Bisquitboden

- 2 mittelgroße Eier
- 25 Gramm Zucker
- 75 Gramm Mehl

#### Für die Füllung, Himbeer-Mascarpone-Creme

- Abrieb einer halben Zitrone
- tiefgefrorene Himbeeren
- 250 Gramm Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 2-6 Blatt Gelatine
- 30-60 Gramm Zucker

### Zubereitung

#### Bisquitboden

1. Die beiden Eier aufschlagen, das Eiweiß und Eigelb trennen. Die Hälfte des Zuckers ins Eiweiß und Eigelb geben. Das Eigelb zuerst, dann das Eiweiß schaumig schlagen und schön unter das Eigelb heben.
2. Mehl in die Eimasse geben und vorsichtig unterheben. Und fertig ist der Teig für den Bisquitboden.
3. Den Teig in eine Backform geben.  
**TIPP:** nehmen Sie eine beschichtete Form oder schmieren Sie diese leicht mit Butter ein.
4. Die Backform in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 Grad 20 Minuten backen lassen.

## Die Füllung: Himbeer-Mascarpone-Creme

1. Zuerst die Gelatine in eiskaltes Wasser geben und einweichen lassen.
2. In die Sahne einen Esslöffel Zucker beigeben, steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
3. In die leicht angetauten Himbeeren den Zucker geben und leicht durchmischen.
4. Den Mascarpone dazu mischen.  
**TIPP:** Die Himbeeren dürfen dabei schon leicht zerdrückt werden. Die Masse wird nun flüssiger und cremiger.
5. In die inzwischen flüssige, leicht vorgewärmte Gelatine einen Eßlöffel der Himbeer-Mascarpone-Creme einrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Die so entstandene Gelatinemasse in die Himbeer-Mascarpone-Creme geben und gut durchrühren.
7. Eine halbe Zitrone abreiben und dazu geben.
8. Die geschlagene Sahne unter die Himbeer-Mascarpone-Creme heben

## Fertigstellung der kleinen Torte

1. Den Rand des Bisquitboden rundherum wegschneiden und einmal in der Mitte teilen, so dass zwei Hälften entstehen.
2. Die untere Hälfte des Bodens in die leere Form legen.
3. Die Hälfte der Himmbeer-Mascarpone-Creme in die Form auf den Bisquitboden füllen und gut verteilen.
4. Den Löffelbisquit einzeln senkrecht zwischen Form und Bisquitboden kleben bis die Form rundherum bestückt ist.
5. Die zweite Hälfte des Bisquitbodens darüber legen. Den Rest der Himbeer-Mascarpone-Creme oben darauf geben und verteilen, damit die Oberfläche glatt wird.
6. Ab in den Kühlschrank für etwa 3 Stunden.
7. Die kleine Torte ist jetzt erkaltet. Sie kann aus der Springform genommen und garniert (dekoriert) werden. Als Dekor eignen sich Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Heidelbeeren, oder oder oder ... ganz wie es Ihnen gefällt und schmeckt.

Und nun, guten Appetit  
wünscht das HausSchmaus Team München