Rezept

Mascarponecremetorte

Ein Rezept von Mascarponecremetorte, am 23.05.2025

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
50 g	Schokoraspel
150 g	Mehl
	1/2 Pck. Backpulver
250 ml	Rotwein
100 g	Zucker
500 g	Mascarpone
200 g	Sahne
125 g	Zucker
100 ml	Rotwein
50 g	gem. Haselnüsse
2 EL	Kakao
6	mittelgroße Birnen
250 ml	Apfelsaft
1 Msp.	Zimtpulver
2 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Tortenguss rot

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Wein unter Rühren zugeben. Schokoraspeln, Haselnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen, in Rotwein, Apfelsaft, 50 g Zucker und Zimt erhitzen, in 5-10 Min. bissfest dünsten.

4. Den Boden mit einem Ring umstellen. Die Mascarpone mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben, auf den Boden streichen. Die Birnen abgießen, den Sud auffangen. Die Birnen auf die Torte legen. Den Tortenguss mit 250 ml Sud zubereiten, über die Birnen geben.