

Marzipan-Stollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torte
Mascarpone
Beeren

150 g Zartbitter-Schokolade
125 g Butter oder Margarine
4 Eier
250 g Zucker
1 pn Salz
2 Vanilleschoten
125 g Mehl
250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 pk Vanillezucker
400 g gemischte Beeren
50 g Zucker
1 tb frische Minzblätter

Zerbröckelte Schokolade und Fett bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Eier, Zucker, Salz und ausgekratztes Vanillemark zugeben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl unterheben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. In den Backofen schieben, auf 160° /Gas Stufe 1/Umluft 130° schalten und 30-40 Min backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Mascarpone, Eigelb und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Beeren verlesen, abspülen und gut trockentupfen. Mit Zucker mischen. Kuchen aus der Form nehmen, mit der Creme bestreichen und mit den Beeren belegen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Quelle: Brigitte 15/91 posted by Joachim Klang JKlang@t-online.de