



Mascarpone Crème-Torte MIT GRANATAPFEL

1 TORTE

 CA. 90 MIN.



ZUTATEN

500 g Isola Fresca Mascarpone
600 ml Domspitzmilch Schlagrahm
500 ml Cranberrysaft
50 g Zucker
1 ½ Pck. Pulver Gelantine
3 Pck Sahnesteif
3 Pck Vanillezucker
50 g Puderzucker
1 Pck Gelantine fix
1 Zitrone (Saft)
1 Pck Keksröllchen
1 hellen Biskuitboden (fertig)
Granatapfelkerne zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Um das Fruchtgelee herzustellen 450 ml Cranberrysaft und Zucker in einen Topf geben, langsam erhitzen. Die restlichen 50 ml in ein Glas geben, die Pulver Gelantine hinzugeben und kurz einweichen.
2. Dem erhitzten (nicht kochenden) Saft das Saft-Gelantingemisch hinzugeben und warten bis sich die Gelantine aufgelöst hat.
3. Ein rundes Förmchen, (ca. 10 cm kleiner als die Silikonform für den Kuchen) mit Frischhaltefolie auskleiden. Den heißen Saft hineinfüllen und über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.
4. Am nächsten Tag die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Puderzucker mit Mascarpone, Gelantine fix und Zitronensaft aufschlagen. Zügig die Sahne unterheben und sofort mit dem Schichten beginnen, da die Masse sonst fest wird.
5. Den Boden der Silikonform mit der Creme bedecken, die Kekse im Kreis verteilen, sodass sie mit der Silikonform abschließen. Die Kekse mit der Creme bedecken und das Cranberrygelee in die Mitte legen.
6. Kuchenboden leicht in die Masse drücken und mit Frischhaltefolie abdecken.
7. Den Kuchen über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen. Am nächsten Morgen stürzen und aus der Form lösen. Im Kühlschrank auftauen lassen. Mit Keksen und Granatapfelkernen dekorieren und genießen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER
ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernland_eg



/bayernlandeg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV