



schneetorte

Für eine runde 24 cm Form

zutaten

Mandelrührteig

4 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
4 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Buttermilch
200 g Butter
130 g Mandeln
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Fruchtfüllung

300 g Kirschsafft
15 g Agaragar
½ Zimtstange
1 TL Zitronenabrieb
50 g Zucker
400 g Himbeeren (frisch od. TK)
300 g Kirschen (frisch od. TK)

Mascarpone-Quark-Creme

500 g Mascarpone
400 g Sahne
250 g Quark
80 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
10 TL Sanapart

Topping

100 g Baiserstücke





Den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Tortenring auf 24 cm einstellen, mit Backpapier einschlagen und auf ein Lochblech geben.

Für den **Tortenboden** die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma 5-8 Minuten in der Küchenmaschine weißcremig schlagen. Die Butter schmelzen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird und dann zusammen mit der Buttermilch kurz bei niedriger Stufe in die Eiermasse einrühren.

Die Mandeln fein mahlen und mit dem Mehl und dem Backpulver mischen, unter die Eiermasse rühren.

Den Teig in den Tortenring füllen und 40-45 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für die **Fruchtfüllung** den Kirschsafft mit Agaragar, Zitronenabrieb, Zimtstange und Zucker aufkochen und mindestens 2 Minuten kochen lassen. Die abgetropften Früchte unterrühren.

Für die **Creme** Mascarpone, Quark, gesiebten Puderzucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Sahne langsam zufügen und zusammen mit dem Sanapart steifschlagen.

Zur **Fertigstellung der Torte** den Tortenring auf eine Platte stellen. Den Tortenboden horizontal halbieren und den unteren Teil in den Ring geben. Die lauwarme Fruchtmasse auf dem Boden verteilen. Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Ein Drittel der Creme auf die Fruchtmasse streichen und mit dem oberen Tortenbodenteil bedecken. Das zweite Drittel der Creme darauf verstreichen. Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel füllen und als Tupfen auf der Oberfläche der Torte verteilen.

Die Torte aus dem Ring lösen und entweder „naked“ (also ohne Cremerand) servieren oder den Rand mit ca. 2 EL bestreichen.

Die Torte bis zum Servieren kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren mit zerbröseltem Baiser bestreuen.