

# Berry Baiser Cake



## ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

### FÜR DIE BODEN

50 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1/2 TL Vanille, gemahlen  
3 Eier  
75 g Zartbitterschokolade  
2 EL Kakaopulver  
2 EL Kaffee  
150 g Dinkelmehl  
30 g gemahlene Mandeln  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Mascarpone  
200 Doppelrahmfrischkäse  
1 Pck. Sahnesteif  
50 g Puderzucker  
1 Vanilleschote

Beeren (Johannisbeeren, Jostabeeren, Brombeeren und Himbeeren aus dem Gefrierfach)

Baiserküsschen

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend Kakao mit Kaffee glatt rühren. In der Zwischenzeit Butter, Zucker und Vanille cremig rühren, bis die Butter weiß wird. Nacheinander die 3 Eier unter Rühren hinzugeben. Unter Rühren den Naturjoghurt und Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln zur Buttermasse geben. Dann die geschmolzene Schokolade und das Kakaopulver kurz unter den Teig mengen. Den Teig in eine kleine vorbereitete Springform füllen und für etwa 20 - 25 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Boden fertig ist. Dann den Boden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung bzw. Mascarpone-Masse die Mascarpone mit dem Zucker und dem Frischkäse glatt rühren. Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit dem Vanillepuddingpulver und dem Sahnesteif unterrühren. Die Masse etwas kühl stellen.

Für das Zusammensetzen der Torte den Boden zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Den oberen Boden eventuell etwas begradigen. Den unteren auf eine Tortenplatte setzen und dann ein Drittel der Mascarpone-Masse auf dem Boden verteilen. Eine Hand voll gefrorener Beeren auf der Masse verteilen. Darauf den zweiten Boden setzen und ebenso vorgehen wie für den ersten Boden. Als letztes den dritten Boden oben aufsetzen und die restliche Masse darauf verteilen und glatt streichen. Es ist nicht schlimm, wenn die Masse darüber läuft, denn so entsteht ein wunderbarer Effekt. Die Torte anschließend in den Kühlschrank stellen und gut kühlen, sodass die Mascarpone-Masse fest wird. Zum Verzieren habe ich Baiserküsschen mit dunkler Schokoladen-Ganache genommen und diese rund auf der Torte angeordnet. Dabei habe ich eine Spitze des Küsschens in die Masse gesteckt. Zum Schluss und kurz vor dem Servieren ein paar gefrorene Beeren in der Mitte der Torte verteilen.