



ZUTATEN

(für eine Springform, 20 cm Durchmesser)

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver

- 200 g Sahne
- 40 g Zucker
- 300 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 250 g Himbeeren

- Cranberry Sirup
- 200 g Löffelbiskuit

- Weißer Schokolade

ZUBEREITUNG

Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen und beiseite stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote cremig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl über die Eimasse sieben. Vorsichtig unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in eine vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im Backofen etwa 20 Minuten fertig backen. Der Boden ist fertig, wenn eine leichte Bräunung hat. Den Boden auskühlen lassen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits mit dem Cranberry-Sirup auf der Zuckerseite beträufeln.

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Mark einer Vanilleschote verrühren. Die Sahne unterheben.

Zum Zusammensetzen der Torte den Boden auf eine Tortenplatte geben und einen hohen Tortenring darum schließen. Etwa ein Drittel der Mascarpone-Masse auf den Boden geben. Darauf zwei Drittel der Himbeeren geben und diese mit dem zweiten Drittel der Mascarpone-Masse bedecken. Alles glatt streichen und die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen. Die restliche Creme auf die Löffelbiskuits geben und um die Torte streichen. Oben die Torte glatt ziehen. Die Torte für einige Stunden kalt stellen. Anschließend die restlichen Löffelbiskuits um die Torte setzen und mit einem Band zusammenbinden. Die weiße Schokolade raspeln und die restlichen Himbeeren sowie die Schokolade zum Verzieren verwenden.