

Torta al mascarpone

Zutaten für 1 Torte:

100 g bittere Schokolade
300 g fertiger Biskuit
etwa 1/8 leicht gezuckerter Espresso
2 cl Rum
3 Eier
75 g Zucker
375 g Mascarpone

Zubereitung:

Die bittere Schokolade raspeln. Den fertigen Biskuit zweimal horizontal durchschneiden. Alle drei Biskuitböden mit dem Espresso und den Rum beträufeln.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer weißschaumigen Masse schlagen. Nach und nach den Mascarpone hinzufügen und weiter schlagen, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Drittel der Creme gleichmäßig bestreichen und mit einem Drittel der Schokoladenraspel bestreuen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen bis eine dreistöckige Torte entstanden ist. Die oberste Schicht bildet dann Creme mit Schokoraseln.

Die Tortenplatte mit der "Torta al mascarpone" vorsichtig in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht durchkühlen lassen, denn die Torte soll sehr kalt serviert werden.