

Herztorte mit Mascarpone

Zutaten: 150g Amarettini
100g flüssige Butter
500g Erdbeeren
6 Blatt weiße Gelatine
1 Zitrone (unbehandelt)
100ml Apfelsaft
500g Mascarpone (italienischer Doppelrahm-Frischkäse)
200g Vollmilch Joghurt (3,8%)
120g Zucker
100 Mandelblättchen

1. Amarettini zerbröseln, mit Butter verkneten.
Form mit Backpapier auslegen.
Masse zum Boden fest drücken.
2. Erdbeeren waschen. 10 Stück beiseite legen,
Rest würfeln.
Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.
Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen.
Apfelsaft erhitzen, Gelatine darin auflösen.
3. Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.
2 EL davon in den Apfelsaft rühren, dann diese Mischung unter die Creme heben,
Erdbeeren unterheben.
4. Creme auf dem Boden verteilen.
Mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
5. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett erhitzen.
10 Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Kuchen aus der Form nehmen, die Mandeln an den Rand drücken, die Erdbeeren oben verteilen.

(Erdbeeren mit etwas Puderzucker pürieren, Sauce über die Beeren trüfeln.)

Anstatt des Amarettini Bodens:

Biskuitboden

2 Eiweiße steif schlagen.

Mit 80g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 2 Eigelbe verrühren.

40g Mehl, 40g Mondamin und $\frac{1}{2}$ TL Backpulver darunter heben.

175°Grad, 20 Min. backen.

Form fetten und mit Backpapier auslegen.

Den Boden noch recht warm stürzen und das Backpapier abziehen.

Ein paar Amarettinis zerbröseln und auf dem Boden verteilen oder schon vorher unter den Teig heben.

Je nach Geschmack.