

Nippon-Mascarpone-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Nippon, Öl, 1 großes Glas Sauerkirsche, 2 Esslöffel Speisestärke, 600 gr Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillezucker, 50 gr Zucker, 200 gr Mascarpone, Zitronenmelisse zum Dekorieren.

Die Zubereitung:

Nippon, bis auf 6 Stück zum Verzieren, zerbrechen. Im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Einen Tortenring auf eine leicht geölte Tortenplatte setzen. Nippon-Masse gut verrühren, darin als Boden verteilen und glatt streichen. 1 Stunde kalt stellen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Stärke mit 5 Eßlöffeln Kirschsaft verrühren. 150 ml Saft aufkochen, Stärke zugeben und aufkochen lassen. Kirschen (8 Kirschen zum Verzieren aufheben) unterheben, abkühlen lassen.

500g Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker hinzu geben.

Mascarpone dazu geben.

1/3 Mascarponemasse auf den Boden geben. Kirschmasse darauf geben. Restliche Mascarponemasse darauf verteilen.

100g Sahne schlagen in Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren.

Vor dem Servieren mit Kirschen, Zitronenmelisse und halben Nipponstücken belegen.