

***Daim-Torte mit Mascarpone,
Ricotta und Butter (ohne
Backen)***



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Boden der Daim-Torte die Schokoladenkekse fein zerkleinern und mit geschmolzener **Butter** vermengen. Diesen anschließend in eine Kuchenform geben und einen ca. 1-2 cm hohen Rand formen. Alles gut andrücken und für 30 Minuten kalt stellen.
2. Im nächsten Schritt die Daim-Schokolade zerkleinern und kurz beiseite stellen. In einer Schüssel unseren cremigen **Mascarpone** mit **Ricotta**, sowie Puderzucker und dem Mark einer halben Vanilleschote verrühren. Um die Füllung zu vervollständigen, anschließend die zerkleinerte Daim-Schokolade unterheben.
3. Danach die Füllung in die Kuchenform geben, gleichmäßig verstreichen und für 3 Stunden kalt stellen.
4. Für die Verzierung haben wir noch halbierte Daim-Schokolade in die Füllung gesteckt und die Zwischenräume mit Bruchstücken der Schokoladenkekse garniert.

Zutaten



Für den Tortenboden:

- 260g Schokoladenkekse
- 80g **GOLDSTEIG Butter**

Für die Füllung:

- 6 Stk. Daim
- 500g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 280g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 80g Puderzucker
- 1/2 Vanilleschote

Für die Verzierung:

- Daim
- Schokoladenkekse