



Schwarze Johannisbeertorte mit Mascarpone und Butter



> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch





Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker, Mandelmehl und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit weicher **Butter** und einem Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten und für 1 Stunde kalt stellen.
2. Den gekühlten Teig für den Tortenboden ca. 0,5 cm dick ausrollen und in eine Quicheform legen. Nicht vergessen den Rand zu formen. Nun stechen wir mit einer Gabel einige Löcher in den Teigboden. Zum Blindbacken anschließend Backpapier darauflegen und mit getrockneten Erbsen befüllen. Zu guter Letzt bei 170 °C für 15 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
3. In einem Topf Honig, Cassissirup, Johannisbeerpuree und Puderzucker verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kakaobutter mit einem Pürierstab unter die Johannisbeermasse mixen.
4. Im nächsten Schritt gießen wir die Füllung in den ausgekühlten Tortenboden und stellen alles nochmal für 2 Stunden kalt.
5. Für die Creme werden **Mascarpone**, Sahne und Zucker schaumig geschlagen und als optisches Highlight noch etwas Johannisbeerpuree untergehoben bis die Masse eine schöne lila Farbe annimmt.
6. Die Creme mit einem Spritzbeutel auf der Torte verteilen und nach Belieben mit schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und frischen Minzblättern verzieren.

Zutaten



Für den Tortenboden:

- 200g Mehl
- 80g Puderzucker
- 25g Mandelmehl
- Salz
- 120g **GOLDSTEIG** Butter
- 1 Ei

Zum Blindbacken:

- Getrocknete Erbsen

Für die Füllung:

- 70g Honig
- 2 EL Cassissirup
- 100g Johannisbeerpuree
- 50g Puderzucker
- 40g Kakaobutter

Für die Creme:

- 70g **GOLDSTEIG** Mascarpone
- 140g Sahne
- 40g Zucker
- 25g Johannisbeerpuree

Für die Verzierung:

- Schwarze Johannisbeeren
- Heidelbeeren
- Brombeeren
- Frische Minzblätter