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