Monika Nagls Rezept: Weihnachtliche Himbeer-Lebkuchen-Torte mit Mascarpone und Butter



> 30 Min.

Einfach

Zubereitung

1. Drei Lebkuchen und Löffelbiskuits zerbröseln und mit der Butter vermengen. Einen Tortenring (20 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen und Tortenrandfolie einspannen. Die Lebkuchen-Butter-Mischung hineingeben und mit einem Glas festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Himbeercreme Mascarpone, Sahne und griechischen Joghurt zusammen mit dem Puderzucker in einer Schüssel vermengen. Himbeeren und Raspelschokolade hinzugeben und kräftig verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und ebenfalls unter die Creme mixen. Anschließend über den gekühlten Lebkuchenboden geben, glatt streichen, sowie noch einmal kühl stellen. Wenn es schnell gehen muss, kann die Torte auch für ca. eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gestellt werden.
3. Die Torte aus der Form lösen und die Tortenrandfolie vorsichtig entfernen.
4. Für die Dekoration Mascarpone mit steif geschlagener Sahne vermengen und in einen Spritzbeutel geben. Die Torte zu guter Letzt mit Tuffs, Lebkuchen, Himbeeren und Streuseln verzieren.

Zutaten





Für den Lebkuchenboden:

- 150 g Lebkuchen
- 70 g Löffelbiskuits
- 100 g GOLDSTEIG Butter, geschmolzen

Für die Himbeercreme:

- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 300 g griechischer Joghurt
- 200 g Sahne
- 90 g Puderzucker
- 1 Pck. gemahlene Gelatine
- 50 g Raspelschokolade
- 250 g Himbeeren

Für die Dekoration:

- 125 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Sahne
- 4 Lebkuchen
- 1 Handvoll Himbeeren
- Bunte Streusel