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, Johannisbeerpüree 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 Johannisbeerpüree 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 Johannisbeerpüree
- 50g Puderzucker
- 40g Kakaobutter

Für die Creme:

- 70g GOLDSTEIG Mascarpone
- 140g Sahne
- 40g Zucker
- 25g Johannisbeerpüree

Für die Verzierung:

- Schwarze Johannisbeeren
- Heidelbeeren
- Brombeeren
- Frische Minzblätter