

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rumtopf-Torte mit Mascarpone-Sahne-Creme – fruchtig, cremig, festlich

Rumtopf-Torte mit Mascarpone-Sahne-Creme – fruchtig, cremig, festlich

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Für den Biskuitboden (für eine 26cm Springform):

4 Stück(e) Eier

130 g Zucker

20 g Vanillezucker

100 g Mehl

40 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

Für die Mascarpone-Sahne-Creme:

250 g Mascarpone

200 ml Sahne

2 Packet(e) Sahnesteif

3 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

5 Esslöffel Rumtopf-Flüssigkeit

Für Füllung & Deko:

400 g Rumtopf-Früchte

2 Handvoll Optional: Schokoraspel, geröstete
Mandelblättchen, Sahnnetuffs, frische Minze

Zubereitung – Schritt für Schritt

1.1. Biskuit backen:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen (mind. 5 Minuten).
- Mehl, Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.
- Teig in die gefettete Springform füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und horizontal halbieren.

2.2. Creme vorbereiten:

- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

- Mascarpone, Zucker, Vanilleextrakt und Rumtopf-Flüssigkeit glatt rühren.

- Sahne unterheben.

3.

3. Torte füllen:

- Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen.
- Hälfte der Creme darauf verstreichen, dann Rumtopf-Früchte gleichmäßig verteilen.
- Zweiten Boden auflegen, restliche Creme darauf glatt streichen.

4.4. Kühlen & Dekorieren:

- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Nach Belieben mit Sahnetuffs, Schokoraspeln oder Minze garnieren.