



MASCARPONE-BAISER-TORTE

Zutaten:

Zutaten für 16 Stücke: 1 Lieken Urkorn Dunkler Wiener Boden, 120 g Baiser (z. B. aus der Tüte), 125 g Schlagsahne, 500 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 60 g Puderzucker, 1/2 TL Lebkuchengewürz, 1 TL Zimt, 9 EL Mandellikör oder Mandelsirup, 50 g Schokoladenstreusel (Vollmilch), 20 dünne Schokoladentäfelchen (Vollmilch)

Zubereitung:

Baiser zerbröseln. Sahne steifschlagen. Mascarpone, Quark, Puderzucker, Lebkuchengewürz, Zimt und 6 EL Mandellikör (alternativ Mandelsirup) aufschlagen. Die Sahne, Schokostreusel und 3 EL Baiserbrösel unterheben.

Ersten Tortenboden mit 1 EL Mandellikör oder -sirup beträufeln und mit 1/3 der Creme bestreichen. Zweiten Boden daraufsetzen und ebenso verfahren.

Den dritten Boden ebenfalls mit Likör beträufeln. Die Torte oben und an der Seite mit restlicher Creme bestreichen.

Torte rundherum mit restlichen Baiserbröseln bestreuen, dann mindestens 2 Stunden kalt stellen. Schokoladentäfelchen jeweils in 2 Teile brechen und Torte damit dekorieren.

