



## Dickmann's Himbeer-Mascarpone-Nusstorte

Das hat die Tortenplatte lange nicht erlebt. Die Götterspeisetorte ist zurück. Und wie! Die Kombi aus gemahlenen Haselnüssen, Mascarpone-Dickmann's Quark und Himbeer-Götterspeise sorgt für absolutes Kuchenglück bei Groß und Klein.

### Zeitaufwand: 5 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Backzeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **4 Std.**



### Schwierigkeit

Schwer

### Zubereitung

- Den Backofen auf 150° C (Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
- Für den Tortenboden die Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Den Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Schokolade fein hacken und mit den gemahlenen Haselnüssen hinzufügen und einrühren. Den Eischnee in zwei Etappen vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen, den Boden herauslösen und abkühlen lassen.
- Für die Füllung Mascarpone, Speisequark, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft cremig rühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen, die Böden beiseitestellen und die Schaummasse mit der Macarpone-Creme verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und 1 Std. kalt stellen.
- Die Götterspeise nach Packungsanleitung aber mit nur 250 ml Wasser und dem Zucker zubereiten. Die Himbeeren hinzufügen, unterrühren und alles vollständig abkühlen lassen. Die Götterspeise auf der Mascarpone-Cremefüllung verteilen und die Torte vor dem Servieren 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

### Zutaten

#### Für den Boden

- 1 TL Butter, zum Einfetten der Backform
- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade (52 % Kakao)
- 125 g gemahlene Haselnüsse

#### Für die Füllung

- 500 g Mascarpone
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 9 Super Dickmann's

#### Für die Garnitur

- 1 Pck. Götterspeise (Himbeer-Geschmack)
- 5 EL Zucker
- 400 g Himbeeren