



MASCARINO-BEERENTORTE

1. Springform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl austauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Backpulver versieben, Haselnüsse zugeben und vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (min. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam zugießen. Mascarino einrühren. Mehlmischung abwechselnd mit Orangensaft und Honig unterheben.
3. Masse in die Form füllen, glatt streichen und ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. In der Form ca. 15 Min. auskühlen lassen. Aus der Springform stürzen.
4. Für die Mascarinocreme Schlagobers kurz anschlagen, mit Sahnesteif fertig schlagen und kalt stellen. Mascarino, Staubzucker, Zitronensaft, Orangenlikör und Sauerrahm ganz kurz glatt rühren. Schlagobers unterheben und auf den gekühlten Tortenboden wellenartig ca. 1 cm dick aufstreichen.
5. Mit gemischten Beeren belegen (Tiefkühl-Beeren vorher auftauen lassen).

Tipp: Sie können die Form anstelle mit Mehl auch mit geriebenen Haselnüssen austreuen.

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT 24 CM

Mascarino Boden:

- 2 Eier
- 80 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 100 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 100 g Mascarino
- 170 g Mehl
- 1/2 Packerl Backpulver
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Honig

Mascarinocreme:

- 200 g Mascarino
- 80 g Staubzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 20 ml (= 2 EL) Orangenlikör
- 50 g Sauerrahm
- 60 ml Schlagobers
- 1 Packerl Sahnesteif

Garnitur:

- ca. 500 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)