

Himbeer-Herzchen-Tarte mit Mascarponecreme und Schokoboden



150 g	TK-Himbeeren
150 g	Butter
350 g	Schokokekse mit Vanillecreme (z. B. "Oreo")
5 Blatt	weiße Gelatine
1 EL	Zucker
125 g	Zucker
250 g	Schlagsahne
600 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Mascarpone

Zubereitung

- 1 Himbeeren auftauen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Kekse im Universalzerkleinerer fein zerbröseln. Mit der flüssigen Butter mischen. Eine Tarte- oder Springform (ca. 26 cm Ø) mit Öl ausstreichen.
- 2 Bröselmasse hineingeben, zu einem Boden fest andrücken und dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Boden zugedeckt mind. 30 Minuten kalt stellen.
- 3 4 Blatt und 1 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren und 1 EL Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei sehr schwacher Hitze auflösen.
- 4 Himbeerpüree nach und nach unterrühren, kalt stellen.
- 5 Sahne steif schlagen. Frischkäse, Mascarpone und 125 g Zucker kurz verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken und ebenfalls auflösen. 2–3 EL Creme unterrühren, dann alles unter die übrige Creme rühren. Sahne unterheben.
- 6 Creme in die Form geben und glatt streichen.
- 7 Wenn die Himbeersoße ganz leicht geliert ist, gut durchrühren. In den Einmalspritzbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. In der Mitte beginnend immer größer werdende Tupfen spiralförmig auf die Tarte spritzen. Dann mit einem Holzstäbchen durch die Tupfen ziehen und diese so zu einer Herzchenkette verbinden. Mind. 2 Stunden kalt stellen.