Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt.

Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.

Kaki-Mascarpone-Torte



12. Dezember 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
6 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Kaki-Früchte
- 2 Packungen Mascarpone (2 Becher à 250 ml)
- 100 ml Sahne
- 15 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Kaki putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

3. In einer Küchenmaschine zu einem sämigen Brei zerkleinern.
4. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
5. Sahne in einem Topf erhitzen.
6. Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebesen in der heißen, aber nicht kochenden Sahne verrühren und schmelzen.
7. Mascarpone dazugeben und ebenfalls verrühren.
8. Dann den Kaki-Brei dazugeben und auch gut verrühren.
9. Masse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und Torte über Nacht im Kühlschank erkalten lassen.
10. Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Blattgelatine,
Fett,
Kaki,
Mascarpone,
Sahne,
Toastbrot

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/12/12/kaki-mascarpone-torte/