

Keks – Torte

Zutaten Mürbteig:

330 g Mehl, 240 g Butter, 120 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 1 Pkg. Vanillezucker, 100 g geriebene Nüsse, 1 Ei

Zutaten Creme:

500 g Mascarpone, 250 g Joghurt(10%), 1 Becher Obers, Zitronensaft von ½ Zitrone, Zucker nach Geschmack, 2 EL Holunder Marmelade (fein passiert); evtl. 2-3 Blatt Gelatine

Dekoration:

Verschiedene Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren,...6 Raffaello, Schokoherzen,...)

Zubereitung:

Für den Mürbteig alle trockenen Zutaten vermischen und mit der in Stücke geschnittenen Butter und Ei rasch verkneten. In Folie wickeln und mindestens 1 Std. kühl rasten lassen. Den Teig 5 mm dick ausrollen, Schablone (Kreis, Herz, oder Blume,...) auflegen und ausschneiden. Den restlichen Teig zusammen kneten und ein zweites Mal ausschneiden. Diese Kekse auf vorbereitete Backbleche legen und jeweils 12-15 Min. bei 170°C hellbraun backen und danach komplett auskühlen lassen. Aus dem restl. Teig können noch kleine Kekse gebacken werden.

Für die Creme: Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Marmelade und das geschlagene Obers vorsichtig untermischen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen Lochtülle (10 mm) einfüllen.

Den ersten Keks auf eine Tortenplatte legen und mit der Creme kleine Tupfen darauf spritzen, bis er vollständig bedeckt ist. Den zweiten Keks vorsichtig darauf legen und ebenfalls flächendeckend die Tupfen darauf spritzen.

Zum Schluss wird die Torte mit verschiedensten Früchten, Schokoherzen,... dekoriert.

Die Torte ein paar Stunden kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

