

Rezeptideen mit Albaöl



Heidelbeeren-Mascarpone-Torte

Zutaten

(für ca. 16 Stück = 1 Springform,
26 oder 28 cm Durchmesser)

Mandelmürbeteig:

200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
90 ml Albaöl (80 g)
1 EL Rum

Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
300 ml Schlagsahne
6 Blatt Gelatine
80 g Puderzucker
Mark von ½ Vanilleschote

Belag:

750 g Heidelbeeren
2 Päckchen Tortenguss, rot
3 EL Zucker
100 ml Wasser

Nährwertinformation

1 Stück enthält:
325 Kalorien
21 g Fett
6 g Eiweiß
27 g Kohlenhydrate (≈ 2 BE)
66 mg Cholesterin

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und kalt stellen.

Mürbeteig in die mit Albaöl gefettete Backform geben.

Backen: ca. 25 Minuten bei 170 bis 190 °C Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene.

Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen.

Füllung:

Mascarpone mit Puderzucker und Vanillemark verrühren.

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken, erwärmen und auflösen. Mascarpone nach und nach, unter ständigem Rühren, zur Gelatine hinzufügen. Zuletzt die geschlagene Sahne locker unterheben und auf dem erkalteten Boden verstreichen.

Belag:

Heidelbeeren in 100 ml kochendes Wasser geben, einmal kurz aufkochen lassen, sofort auf ein Sieb füllen, den Saft auffangen.

Aus insgesamt 400 ml Saft (evtl. mit Wasser auffüllen), Zucker und 2 Päckchen Tortenguss nach Anleitung einen Guss kochen.

Die abgekühlten Heidelbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen.

Den erkalteten Tortenguss esslöffelweise von der Mitte aus auf der Torte verteilen.

Die Torte kalt stellen. Am besten am Tag vor dem Verzehr zubereiten, da die Torte dann schnittfest ist.

Tipp

Mürbeteig mit Albaöl ist etwas schwierig in der Herstellung. Falls der Teig zu bröckelig ist, noch etwas Wasser oder Milch unterkneten. Der Teig wird dann geschmeidiger.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de