



**Arbeitszeit:** ca. 60 Minuten



**Backzeit:** ca. 45-50 Minuten

### Zutaten für den Teig:

450 g weiche Butter,  
400 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker,  
1 Prise Salz, 1 TL Zitronenabrieb,  
8 Eier, 550 g Weizenmehl,  
1 Pck. Backpulver,  
200 g flüssige Schokolade

### Zutaten für die Himbeer-Mascarpone-Füllung:

450 g Himbeeren, 6 Blatt Gelatine,  
600 g Mascarpone, 150 g Zucker,  
600 g geschlagene Sahne

### Außerdem:

STÄDTER Speisefarben-Pasten  
Pink und Rosenrot

### Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Zuletzt die flüssige Schokolade kurz unter den Teig rühren und diesen in der Herz-Springform verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 45-50 Min. backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und anschließend den Kuchen zweimal längs durchschneiden.

### Zubereitung der Himbeer-Mascarpone-Füllung:

Die Himbeeren in einem Topf kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit dem Zucker glatt rühren, die geschlagene Sahne unterheben und das Ganze in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine ausdrücken, zu den fein passierten Himbeeren geben und darin auflösen (ggf. etwas erwärmen und wieder leicht abkühlen lassen). Nun ca. die Hälfte der Mascarponesahne unter die Himbeeren heben (angleichen). Anschließend die andere Hälfte unterheben. Für die unterschiedlichen Farbtöne die Füllung in drei Schüsseln aufteilen und mit STÄDTER Speisefarben-Pasten Pink und Rosenrot nach Belieben einfärben. Nun die drei unterschiedlichen Farbtöne in je einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben, den aufgeschnittenen Kuchen damit füllen und gleichzeitig garnieren. Nach Belieben mit Macarons, frischen Himbeeren und Schokoladen verzieren und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Anschließend servieren.

**Unser Produkt-Tipp:** Herz-Springform  
mit Flachboden  
Art.-Nr. 661844

