



Tiramisu-Torte

Zutaten Biskuit:

2 Eier
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
Pr. Salz
75 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 TL Speisestärke
2 EL Backkakao

Zum Tränken:

2 TL Backkakao
2 TL Zucker
100 ml Milch
75 ml starker Espresso oder Kaffee
2 TL Amaretto

Für die Creme:

500 g Mascarpone
75 g Zucker
2 TL Amaretto
250 g Sahne
1 P. Sahnesteif

Sonstige Zutaten:

200 g Löffelbiskuit
Backkakao zum Bestreuen

Zubereitung Biskuit:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit einer Küchenmaschine/Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz dazugeben und gut mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl, Backpulver, Stärke und Kakao gut miteinander vermengen und nach und nach unter die Eier-Zuckermasse geben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm große Springform verteilen, glattstreichen und in ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Boden kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung Tränke:

Milch, Kakao und Zucker unterrühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Kaffee und Amaretto einrühren.

Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Hälfte der Tränke beträufeln.

Zubereitung Creme:

Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. 1/3 der Creme auf dem Boden verstreichen, mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen und mit der restlichen Tränke beträufeln. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen (auch um den Rand), die restlichen Löffelbiskuits halbieren und rundherum um die Torte stellen. Dabei die Biskuits behutsam andrücken. Die Torte dann bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Verzehr die Torte mit Backkakao bestäuben.