

Tiramisu - Torte II

Zutaten:

Tortenboden:

2 - 3 Eier
90 g Zucker
60 g Mehl
30 g geriebene Schokolade
90 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Belag:

500 g Mascarpone
250 g Magerquark
500 g Sahne
60 g Zucker
200 ml Cremelikör (z.B. Baileys)
100 g Löffelbiskuits
150 ml starker Espressokaffee
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Kakaopulver

Zubereitung:

- Für den Teig Zucker und Eier cremig verrühren.
- Mehl, Backpulver und Mandeln vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Schokolade unterheben.
- Teig in eine Springform (Backpapier) geben.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag 3 EL Likör mit kaltem Espresso verrühren.
- Zucker mit Gelatinepulver vermischen.
- Sahne mit 1 EL Gelatinemischung steif schlagen.
- Mascarpone, Restgelatine, Quark und Restlikör cremig rühren.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Um den Tortenboden einen Tortenring (Springformrand) legen.
- Etwa die Hälfte der Creme einfüllen.
- Löffelbiskuit im Likörespesso tränken.
- Die ertränkten Biskuits auf der Creme verteilen.
- Die andere Hälfte der Creme aufstreichen.
- Torte mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.