

Italienische Tiramisu-Torte für dein "Dolce Vita"

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Böden

4 Eier
2 Esslöffel kaltes Wasser
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Creme

350 g Mascarpone
200 g Quark
70 g Zucker
3 Esslöffel Amaretto
250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif

Zur Fertigstellung

300 ml kalter Espresso
100 ml Amaretto
Kakaopulver
geraspelte Schokolade

Besonderes Zubehör

Springform (18 cm)

Wie süß darf so eine Torte eigentlich sein? Auf jeden Fall so süß, dass sie dein Leben ein kleines bisschen bunter macht. Und weil uns Zucker allein nicht reicht, haben wir gleich noch eine Tasse Espresso und einen Schuss Amaretto dazugegeben. On top: eine Decke aus fein gepudertem Kakao und dunkler Zartbitterschokolade. La Dolce Vita deluxe!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen, nicht einfetten.

- 2 -

Für die Böden Eier trennen. Eiweiß mit Wasser steif schlagen, 60 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben.

- 4 -

Teigmasse halbieren, in die Springform geben und nacheinander im heißen Ofen 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Espresso mit Amaretto mischen, Böden einmal waagrecht durchschneiden.

- 6 -

Für die Creme Mascarpone mit Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme rühren.

Italienische Tiramisu-Torte für dein "Dolce Vita"

- 7 -

Ersten Tortenboden mit Espresso beträufeln und mit Creme bestreichen, zweiten Boden draufsetzen und ebenfalls mit Creme bestreichen. Dritten Boden draufsetzen, mit Espresso beträufeln und mit Creme bestreichen, vierten Boden draufsetzen und ebenfalls mit Creme bestreichen. Torte komplett mit Creme einstreichen, 1 Stunde kaltstellen.

- 8 -

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit Schokolade dekorieren.