

Tiramisu-Torte



Zubereitung: 40 min

Backzeit: 10 min

Kühlzeit: 3 Std.

Zeit insgesamt: 3 Std. 50 min

Zutaten für eine 22 cm Torte:

Für den Biskuitteig:

2 Eiweiße

1 Prise Salz

30 g Zucker

2 Eigelbe

15 g Zucker

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

40 g Mehl

10 g Speisestärke

½ TL Backpulver

Für die Creme:

310 g Sahne

400 g Mascarpone

200 g Magerquark

120 g Zucker

10 TL San apart

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

Ansonsten:

1,5 Stangen Löffelbiskuits

300 ml starker Kaffee oder Espresso

2 cl Rum

Kakao zum Bestäuben

Besonderes Werkzeug:

Tortenring mit 22 cm Durchmesser

Handrührgerät oder Küchenmaschine

Zubereitung:

Als erstes etwa 300 ml Kaffee oder Espresso herstellen und abkühlen lassen. Sobald er abgekühlt ist mit dem Rum vermischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Tortenring auf 22 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier auskleiden, sodass kein Teig auslaufen kann.

Für den Biskuitteig wird zuerst der Eischnee hergestellt. Dafür die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn der Eischnee fast fertig gerührt ist, den Zucker hinzurieseln lassen und nochmal 2 min weiterschlagen.

In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit Zucker, Vanille und Zitronenabrieb 3 min cremig rühren. Anschließend die Hälfte des Eischnees locker unterheben. Danach das Mehl, Backpulver und die Speisestärke zur Eier-Zucker-Mischung sieben (!) und zusammen mit dem restlichen Eischnee locker unterheben. Auf keinen Fall zu stark rühren, da sonst die mühsam aufgeschlagene Luft wieder entweicht! Den Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen, mit ganz wenig Zucker/Puderzucker bestreuen und bei mittlerer Schiene circa 10 min backen. Stäbchenprobe bitte nicht vergessen!

Den Biskuitboden herausholen und abkühlen lassen. Nach 10 min kann der Boden aus dem Tortenring herausgelöst werden. Vollständig abkühlen lassen.

Sobald der Boden vollständig abgekühlt ist, kann die Creme hergestellt werden. Dafür die Sahne kurz mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine verrühren. Anschließend 3 TL San apart hinzugeben und nun auf hoher Stufe zu fester Sahne schlagen.

In einer anderen Schüssel die Mascarpone kurz mit Magerquark, Zucker, Vanille und 7 TL San apart aufschlagen bis eine glatte Masse entstanden ist. Anschließend die geschlagene Sahne locker unterheben.

Den Biskuitboden auf eine Etage setzen und mit einem Tortenring fest umschließen. Den Tortenboden nun mit etwas Kaffee-Rum-Gemisch beträufeln. Etwas weniger als die Hälfte der Creme auf den Tortenboden setzen. Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen und auf der Creme platzieren. So weiter verfahren bis die komplette Cremeschicht bedeckt ist. Nun nochmals Creme darauf streichen. Bitte beachten, dass ein wenig Creme übrig gelassen werden muss, damit später der Rand der Torte eingestrichen werden kann. So wandert die Torte nun für mindestens 3 Stunden bis kurz vor dem Verzehr in den Kühlschrank.

Den Tortenring lösen. Ein wenig übrig gebliebene Creme an den Tortenrand streichen. Das muss nicht besonders schön aussehen. Dies dient nur als „Kleber“ für die Löffelbiskuits, die an den Rand geklebt werden. Nun die restlichen Löffelbiskuits ein wenig kürzen, indem man 1 bis 2 cm abschneidet. Mit dem abgeschnittenen Ende werden die Löffelbiskuits nun an den Tortenrand geklebt.

Zu guter Letzt noch Kakaopulver auf die Torte streuen, anschließend ist die Torte bereit für den Anschnitt. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥

