



## Tiramisu Torte

Masse reicht für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

### *Zutaten:*

- 1.000 g Mascarpone
- 8 Eigelb / Eidotter
- 160g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 40 ml Amaretto-Likör
- 300 ml Espresso
- 48 Stück italienische Biskotten/Löffelbiskuit
- Kakao zum Bestreuen

### *Dekoration:*

- 30 Stück italienische Biskotten/Löffelbiskuit
- 250 ml Schlagobers
- Kakao zum Bestreuen

### *Zubereitung:*

Zuerst kochst du einen sehr starken Kaffee und lässt ihn abkühlen. Dann gibst du den Amaretto dazu und verrührst ihn gut mit dem Kaffee.

Nun trennst Du die Eier und schlägst die Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig. Vorsichtig: Immer gut rühren sonst hast du eine Eierspeise :-)

Nun füllst du die cremige Eigelbmasse in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine um und schlägst die Masse kalt. (Zimmertemperatur) Du kannst das ganze natürlich auch mit dem Schneebesen oder einem Mixer machen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Nun rührst Du den Mascarpone Esslöffelweise unter die Zucker-Ei-Mischung.

Gelatine ausdrücken in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auflösen, nicht kochen! Vom Herd nehmen und 2 EL der Mascarpone Creme zur Gelatine geben, rasch unterrühren. Die Gelatine Mischung zur restlichen Mascarpone Creme geben und unterrühren.

Die Biskotten kurz in die Kaffee/Amaretto Mischung tauchen und in deine Tortenform legen, sodass er den gesamten Boden bedeckt ist.

Darauf gibst Du 1/4 deiner Mascarpone Creme. Dann kommt wieder eine Schicht Löffelbiskuits und wieder eine Schicht Mascarpone Creme, bis alles verbraucht ist. Bei mir waren es 4 Schichten.

Zum Abschluss siebst Du den Kakao gleichmäßig über Dein Tiramisu.

Das Tiramisu gut mit Alufolie abdecken und für einige Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank. Das Tiramisu zieht dann gut durch und entwickelt sein typisches Aroma.

#### *Fertigstellung:*

Schlagobers steif schlagen. Die Torte aus dem Ring lösen. Den Rand der Torte einstreichen, den Rest in einen Spritzsack füllen und Tuffs auf die Oberseite spritzen.

Biskotten um die Torte stellen, ein Band um die Torte geben. Die Oberseite mit Kakao bestreuen.

TIPP: Wenn du auf das rohe Ei im Tiramisu verzichten willst, geht das natürlich auch – es schmeckt nur ein bisschen anders. Du kannst die Mascarponecreme dann mit etwas Zitronensaft und Amaretto abschmecken.

#### **TIPP:**

Was tun mit dem übrig gebliebenen Eiklar? Einen Eiklar Gugelhupf machen 😊

Du brauchst: Eiklar, Zucker, Butter, Schokolade und Mehl

Das Schöne an diesem Kuchen: Auf 1 Eiklar kommen jeweils 20 g der anderen Zutaten. Also egal, wie viele Eiklar Dir übriggeblieben ist, diesen Kuchen kannst Du immer machen!

Zubereitung:

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

Eiklar mit Zucker sehr steif schlagen.

Zuerst das Mehl unter den Eischnee heben, dann die geschmolzene Schokolade vorsichtig einrühren.

In eine Gugelhupf Form füllen und bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Fertig, und schon hast Du Dein Eiklar verbraucht 😊

Gutes Gelingen wünscht Dir wie immer Deine Gudrun von Mödling 😊