

Weltbestes Tiramisu - klassisch oder als Torte -



MENGE: 1 kleine Torte Ø 22 cm oder
1 mittelgroße Auflaufform

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min

BACKZEIT: 40 min

KÜHLZEIT: 24 Std (über Nacht)

BISKUIT

4 Eigelb
4 Eiweiß
1 EL warmes Wasser
130 g + 30 g Zucker
1 Pr. Salz
120 g Weizenmehl (405)
2 TL Backpulver

ESPRESSO-TRÄNKE

100 ml Milch
1 EL Kakao
2 EL Zucker
6 Espresso
1 Packung Löffelbiskuits

TIRAMISU-CREME

500 g Mascarpone
200 g Frischkäse
200 g Zucker
300 ml Sahne
1 P. Sahnesteif

01

Heize den Backofen auf 160°C Umluft auf. Lege den Springformboden mit Backpapier aus.

02

Schlage die 4 Eigelb zusammen mit dem Wasser und 130 g Zucker so lange schaumig bis der Zucker aufgelöst ist (ca. 10 min).

03

Schlage die 4 Eiweiß steif. Sobald die Masse anzieht, lass 30 g Zucker und das Salz einrieseln.

04

Hebe das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Eigelb-Zuckermasse. Mische Mehl und Backpulver und siebe es in kleinen Portionen auf die Masse und rühre es vorsichtig unter.

05

Gieß den Biskuitteig in die Springform und backe den Tortenboden für ca. 40 min. Er sollte sich druckfest anfühlen. Sobald er ausgekühlt ist, halbiere den Biskuit.

06

Verrühre für die Espresso-Tränke die Milch, den Kakao, den Zucker und den Espresso.

07

Schlage für die Tiramisu-Creme die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif. Verrühre die Mascarpone, den Frischkäse und den Zucker und hebe die geschlagene Sahne vorsichtig unter.

08

Jetzt geht's ans Schichten: Tränke eine Hälfte des Biskuitbodens mit etwas Espresso-Tränke. Gebe darauf 1/4 der Tiramisu-Creme. Schneide einige Löffelbiskuits zurecht und lege sie auf die Creme. Tränke auch die Löffelbiskuits mit etwas Espresso-Tränke. Jetzt das Ganze von vorn: Zweite Biskuithälfte auflegen, tränken, 1/4 der Creme darauf verteilen, Löffelbiskuits auflegen, tränken und darauf nochmals einen dünne Schicht Creme geben. Die Torte mit 1/4 der Creme ringsum einstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und kleine Tufts auf die Torte setzen..

09

Die Torte über Nacht kühlen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren als Deko Kakao auf die Tufts sieben.

DA STECKT
AMORE DRIN.
GANZ.VIEL.



tipps & tricks

- ♥ Wenn du einen intensiven Kaffeegeschmack möchtest, spare nicht beim Espresso-Tränken der Löffelbiskuits.
- ♥ Anstatt eines hellen Biskuitbodens kannst du auch einen Schoko-Biskuit backen. Ersetze dafür einfach 2 EL Mehl mit 2 EL Kakao.
- ♥ Das Rezept funktioniert auch als klassisches Tiramisu. Lasse dafür einfach den Biskuit weg und starte mit einer Schicht Löffelbiskuits.
- ♥ Wichtig! Bereite die Torte oder das klassische Tiramisu einen Tag zuvor zu, damit es über Nacht durchziehen kann.