

REZEPT-SAMMLUNG

Schnelle Tiramisu-Torte

Zutaten für 1 26-28er Form:

Für den Boden:

2	mittelgroße Eier
1 Prise	Salz
65 g	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
75 g	Mehl, Typ 550
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver

Für den Belag:

350 ml	Espresso
6 EL	Amaretto
3 Blätter	Gelatine, weiß
1 Pck.	Puddingpulver, Vanille
300 ml	Milch
140 g	Zucker
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
350 g	Speisequark, magerstufe
100 g	Sahne
100 g	Löffelbiscuits (ca. 15 Stück)
	etwas Kakaopulver zum Bestreuen
	nach Belieben Schokoladenraspeln und
	Schokoladendekoration

Zubereitung:

Für den Tortenboden den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen. Dann jedes Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Bourbon-Vanillezucker mischen und über die Eimasse sieben. Dann unterheben und in eine Springform streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

REZEPT-SAMMLUNG

Den Espresso kochen und mit 4 EL Amaretto und 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker mischen und abkühlen lassen. Die Gelatineblätter einweichen.

Für den Pudding das Vanille-Puddingpulver mit einem Teil der Milch, 70g Zucker und 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker anrühren und nach Vorgabe einen Pudding kochen (aber nur mit 300ml Milch!!!).

Dann die Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen und etwas abkühlen lassen, jedoch immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Quark mit dem restlichen Zucker und den restlichen 2 EL Amaretto verrühren und den warmen Pudding einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Tortenboden mit einer Gabel einstechen. Mit der Hälfte des Espresso-Amaretto-Gemischs den Tortenboden tränken. Die Hälfte der Pudding-Creme auf den Tortenboden streichen, die Löffelbiscuits zugig, aber vollständig, durch den den restlichen Espresso ziehen und auf die Pudding-Creme legen. Die restliche Pudding-Creme darauf geben und glatt streichen. Die Torte für 2-3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Hierzu passt als Abwandlung sehr gut die Zugabe von frischen Bananen, sodass man eine Bananen-Tiramisu-Torte erhält. Die Bananen einfach als zusätzliche Schichten einfügen.

Arbeitszeit:	25-30 Minuten
Ruhezeit:	2-3 Stunden
Backzeit:	180 °C, 12 Minuten