Schnelle Tiramisu - Torte mit Kirschen

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 Tortenboden (Wiener Boden, dunkel, ein- oder zweifach geschnitten)
2 Eigelb
4 EL Zucker
2 EL Amaretto
500 g Mascarpone
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne
1 Tasse Kaffee, starken
1 Glas Sauerkirschen
Kakaopulver, zum Bestreuen

NÄHRWERT

Calories: 4405 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe und den Zucker mit einem Schneebesen verrühren, Mascarpone und Amaretto darunter rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponemasse heben.

Einen Wiener Boden in einen Tortenring geben. Mit einer halben Tasse Kaffee beträufeln. Die Hälfte der Mascarponemasse darauf verteilen und glatt streichen. Kirschen abtropfen lassen und auf der Torte verteilen. Den zweiten Wiener Boden darauf geben. Wieder mit Kaffee beträufeln und die restliche Masse darauf geben. Glattstreichen und für ca. 3 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring abnehmen und die Torte mit Kakaopulver bestreuen.

Schmeckt sowohl als Dessert als auch zum Kaffee. Für Kinder kann man den Alkohol weglassen und den Kaffee durch Kakao ersetzen.

Eine schnelle und leckere Alternative zum herkömmlichen Tiramisu.