



Tiramisutorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

6 Ei(er), getrennt
250 g Zucker
150 g Mehl
5 Eigelb
750 g Mascarpone
200 ml Espresso, kalter
50 ml Amaretto
Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Für den Teig den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine 28 cm große Springform am Boden einfetten. 5 Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit 150 g Zucker und 2 EL warmem Wasser dick cremig aufschlagen. Den Eischnee darauf setzen und das Mehl darüber sieben. Alles locker vermengen, den Teig in die Form füllen und etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und ein- oder zweimal quer durchschneiden.

Für die Creme die Eigelbe in ein hohes Gefäß geben, 100 g Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem

Schneebesen unterrühren, danach den kompletten Mascarpone unterrühren.

Den Rest des Amarettos mit dem Espresso in einer flachen Schale vermischen. Den unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen und die Amaretto-Kaffee-Mischung mit einem Löffel zur Hälfte bzw. einem Drittel darauf verteilen (je nachdem, ob man 2 oder drei Böden hat). Danach eine Schicht der Creme darauf streichen, nun wieder einen Teigboden auflegen, mit Amaretto-Kaffee-Mischung beträufeln und mit Creme bestreichen. Bei drei Böden wiederholt sich dieser Vorgang noch einmal. Die letzte Schicht Creme dick mit Kakao bestäuben. Die Tiramisutorte im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen, am besten über Nacht.