Tiramisu-Torte

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (16 Stücke)

» 60g Butter/Margarine
» 350g Löffelbiskuit(s)
» 4 Blatt Gelatine
» 2 Eigelb
» 80g Zucker
» 100ml Amaretto
» 500g Mascarpone
» 500g Magerquark
» 250g Schlagsahne
» 40ml Espresso
» 250g Erdbeeren
» 40g Schokolade (Vollmilch)
» 1 EL Kakao

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. 100g Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit geschmolzener Butter vermischen. Bröselmischung in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) geben. Zu einem flachen Boden andrücken und ca. 30min kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Likör auf dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der Eiercreme auflösen. Creme vom Wasserbad nehmen. Mascarpone und Quark unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. 125g Löffelbiskuits auf dem Bröselboden verteilen. Mit 20ml Kaffee beträufeln. Hälfte der Creme darauf geben, glatt streichen. 125g Löffelbiskuits darauf verteilen, mit 20ml Kaffee beträufeln. Restliche Creme darauf verteilen und locker verstreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

4. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. 20g Schokolade in Locken abziehen, 20g Schokolade fein reiben. Torte mit Erdbeeren belegen und mit Schokolade verzieren. Mit Kakao bestäubt servieren.

Nährwerte: 370kcal/E9g/F24g/KH23g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1282

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke