Tiramisutorte



Zutaten für 1 Torte:

Boden:
2 Eigelb
1 Esslöffel warmes Wasser
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
50 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Füllung:
100 g gekochten starken Kaffee
400 g Mascarpone
5 cl Kaffeelikör
160 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
9 Blatt Gelatine
400 g Sahne
2 frische Eigelb
10-15 Löffelbiskuits
2 cl Amaretto

Außerdem:
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen.
Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Biskuit sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190°C backen.
Den erkalteten Biskuitboden in einen hohen Plastikring geben.
Das Eigelb mit dem Zucker, Likör und Kaffee unter kräftigen rühren kurz erwärmen, bis alles etwas dicklich geworden ist. Anschließend abgekühlt zu dem Mascarpone und dem Vanillinzucker geben und glatt rühren.
Die Sahne steif schlagen. Gelatine etwa 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen, wieder ausdrücken, und kurz erwärmen (am besten 10 Sekunden in die Mikrowelle). Zu der geschlagenen Sahne geben, und unterrühren. Sahne vorsichtig unter die Kaffee-Likörmischung rühren. Dabei aufpassen, dass die Masse nicht an Volumen verliert.
Die halbe Füllung auf den Boden verteilen und glatt streichen. Eine Schicht Löffelbiskuits darauf legen, und mit einer Mischung aus 2 cl Amaretto und 2 cl Wasser tränken. Löffelbiskuits müssen gut durchtränkt sein. Eventuell nochmals etwas nachtränken.
Die restliche Füllung darauf geben und glatt streichen.
Über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen, erst dann mit einem Messer aus dem Ring lösen, und mit Kakaopulver bestäuben.

Info:
Die Torte wird sehr hoch. Falls Sie eine niedrigere Torte wollen, sollten Sie die Füllung noch etwas reduzieren.

© lecker-backen.de