



## Tiramisutorte

### **Biskuit (ergibt 1 Biskuit à 26 cm)**

8 Eier  
250 g Zucker  
100 gr Butter (flüssig)  
200 g Mehl (gesiebt)

Eier und Zucker mit der  
Küchenmaschine ca. 30 min cremig rühren  
Butter zur Eimasse begeben und gut verrühren  
mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Masse heben  
eine Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben,  
Masse bis zu 2/3 der Form einfüllen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Biskuit ca. 30-40 min backen.  
Auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.

### **Tiramisutorte (ergibt eine Torte à 26 cm)**

Für die Tränke:

1,2 dl Milch  
1 El Zucker  
1 El Kakaopulver  
1 Tasse Espresso  
Etwas Amaretto

Milch, Zucker und Kakaopulver  
aufkochen, den kalten Espresso  
und den Amaretto dazu geben,  
verrühren und kaltstellen.

Für die Creme:

250 g Mascarpone  
250 g Quark  
60 g Zucker, fein  
1 Pck Vanille  
Etwas Amaretto  
2 El Kirsch  
100 g Schokolade, gehackt  
6 dl Vollrahm  
2 Pck Rahmhalter  
Kakaopulver

Mascarpone, Quark, Zucker und  
Vanillezucker zu einer cremigen  
Masse rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Den Vollrahm mit dem Rahmhalter steifschlagen  
und unter die Quarkmasse heben.  
Amaretto und Kirsch dazurühren,  
etwas Masse zur Seite stellen  
und zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben.

Den Biskuitboden quer in 3 gleich dicke Teile schneiden und den untersten Boden in eine Springform legen. Nun den Boden mit 1/3 der Tränke tränken und knapp die Hälfte der Quark Mascarponecreme auf den Biskuitboden verteilen und schön glattstreichen.

Jetzt den 2ten Biskuitteil auf die Creme legen, etwas andrücken und wieder mit 1/3 der Tränke tränken. Wieder mit der knappen Hälfte (Achtung etwas Creme wird noch für den Deckel gebraucht!) der Creme bedecken und glattstreichen.

Nun den 3ten Boden mit der restlichen Tränke tränken und den Rest der Creme darauf geben und wieder glatt streichen.

3 Stunden kühl stellen.

Den Ring der Springform vorsichtig entfernen und den Rand mit der beiseite gestellten Creme (diese ohne Schokolade) schön gleichmässig bestreichen, den Deckel mit Kakaopulver bestreuen und schön dekorieren.

Tipp:

Die Torte kann auch ohne Alkohol zubereitet werden, nur den Amaretto und den Kirsch durch Bittermandelaroma ersetzen. Diese Torte eignet sich auch ideal für Kindergeburtstage!