

Tiramisutorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Mascarpone, 125 gr Quark 20%, 40 gr Puderzucker, 0,5-1 Eier, 0,25 l Kaffee, 2,5-5 cl Amaretto, Schokopulver, 0,5 Wiener Boden, hell.

Die Vorbereitungen:

Kaffee kochen und kalt stellen.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker schaumig rühren. Mascarpone und Quark hinzugeben. Amaretto oder alternativ Bittermandelöl dazugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Jede Lage des Wiener Bodens nacheinander mit Kaffee und einem Löffel beträufeln. Muss ordentlich nass werden. Dann eine Schicht Creme draufstreichen und mit der nächsten Lage fortfahren. Die letzte Lage mit Creme bestreichen und mit Schokopulver bestäuben.

Mindestens 1 Stunde kühlen und durchziehen lassen.