

Tiramisu-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier, 100 gr Zucker, 1 Prise Jodsalz, 125 gr Schokomüsli, 4 Esslöffel Weizenmehl (Type 405), 2 Teelöffel Backpulver, 3 Teelöffel Kakaopulver.
Für die Füllung: 4 Eier, 100 gr Zucker, 300 gr Mascarpone, 120 ml Espresso, 100 ml Marsala, Etwas Kakaopulver zum Bestäuben, Schokoladenraspel zum Verzieren.

Die Zubereitung:

Für den Boden zunächst 5 Eier mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Schoko- Müsli, Mehl und Backpulver sowie Kakaopulver hinzufügen, unterziehen und den Teig in einer kleinen Springform bei 170°C ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen, dann den Boden dreimal waagerecht durchschneiden.

Für die Füllung die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eiweiß zu Schnee schlagen. Zunächst den Mascapone, dann löffelweise den Eischnee unter die Creme ziehen. Espresso und Marsala miteinander verquirlen.

Nun die erste Bodenschicht in die gereinigte Springform legen, mit einem drittel der Espresso-Marsala-Mischung beträufeln und mit Kakao bestäuben. Mit einem Drittel der Mascapone-Creme bestreichen und den Vorgang mit den nächsten beiden Bodenschichten wiederholen. Die fertige Tiramisu-Torte nun für 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren aus der Springform lösen, mit Kakaopulver bestäuben und großzügig mit Schokoladenraspeln bestreuen und servieren.