



## Kirsch - Tiramisu - Torte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 55 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

4 Ei(er)  
125 g Zucker  
2 Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1 Glas Kirsche(n) (Süß-  
o.Sauerkirschen)  
750 g Mascarpone  
750 g Quark (Magerquark)  
4 EL Zitronensaft  
25 Löffelbiskuits  
1 EL Kakaopulver

### ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 125 gr. Zucker, 1 Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb darunter schlagen, Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 25 min. 170 °C backen. Quark, Mascarpone, 175gr. Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann 1/4 von der Creme nehmen und kalt stellen. Kirschen unter die restliche Creme heben. Den erkalteten Biskuit-Boden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Kirsch-Mascarpone-Creme darauf geben und den zweiten Boden darauf legen. Die restliche Creme darauf streichen, Tortenring lösen, an den Tortenrand die Löffelbiskuits drücken und mit Kakao bestäuben.