



## Tiramisutorte Rezept. 2

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 45 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

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

### ZUTATEN

2 Ei(er)  
75 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
75 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1 EL Kakaopulver  
100 ml Milch  
1 EL Zucker  
75 ml Kaffee, gekochter (Espresso),  
warmer  
2 EL Amaretto  
250 g Mascarpone  
125 g Quark (Magerquark)  
50 g Zucker  
2 EL Amaretto  
250 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif  
150 g Löffelbiskuits  
etwas Kakaopulver zum Bestäuben

### NÄHRWERT

Calories: 300 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Für den Biskuitteig 2 Eier ca. eine Minute schaumig schlagen. 75 g Zucker mit Vanillezucker und Salz mischen. Innerhalb einer Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten mit dem Handrührgerät weiterschlagen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen. Davon die Hälfte auf die Eiercreme sieben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden abkühlen lassen.

Zum Tränken die Milch mit 1 EL Zucker, 2 EL Amaretto und warmem Espresso verrühren und die Hälfte davon gleichmäßig auf den Tortenboden gießen.

Für die Creme die Mascarpone mit Quark, 50 g Zucker und 2 EL Amaretto verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den getränkten Tortenboden streichen und mit Löffelbiskuits belegen. Diese nun mit der restlichen Flüssigkeit tränken und anschließend mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben

Tipp: Ich habe auch schon mit doppelter Menge ein ganzes Blech voll gemacht.