



Tiramisu-Torte mit Löffelbiskuit

Zutaten

Biskuitteig

2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
25 g Speisestärke
1 TL Kakao

Tränke

1 EL Zucker
1 EL Kakao
etwa 100 ml Milch
75 ml starker Kaffee
1 EL Amaretto (Mandellikör)

Füllung

100 g Löffelbiskuits

Creme

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Biskuitteig

Eier in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät aufschlagen. Vanillin-Zucker, Zucker und Salz unterrühren und weiter rühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao ebenfalls hinzugeben und vermengen. Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C/Heißluft etwa 160 °C). Teig in der Springform geben und glatt streichen. Im unteren Drittel des Backofens 20 Minuten backen. Dann Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tränke

Milch in einen Topf geben. Kakao und Zucker einrühren und aufkochen lassen. Kaffee und Amaretto hinzugeben und vermengen. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Flüssigkeit nutzen, um damit den Boden zu tränken.

Creme

Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto vermengen. Sahne in eine Schüssel geben, Sahnesteif hinzufügen und steif schlagen. Unter die Mascarpone-Quark-Masse heben. Die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Mit Löffelbiskuits belegen. Mit Hilfe eines Pinsels und der übrigen Flüssigkeit Löffelbiskuits tränken. Restliche Creme nutzen, um Löffelbiskuits zu bestreichen. Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Verzieren

Kurz vor dem Verzehr mit Kakao bestreuen.