



Tiramisukuchen

Zutaten

3 Eier	100 g Quark	50 ml kalter Espresso
75 g Zucker	1 TL Vanillepaste	3 EL Weinbrand
75 g Mehl	40 g Zucker	80 g Zartbitter-Schokolade
20 g Backkakao	200 g Schlagsahne	40 g Butter
1 TL Backpulver	1 Beutel Gelatine-Fix	18-20 Löffelbiskuits
200 g Mascarpone	25-28 Löffelbiskuits	1 EL Kakao

Zubereitung

Für die Böden:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen.

Eier und Zucker etwa 10 Minuten auf höchster Stufe steifschlagen.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, in drei Teilen auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten fertig backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Mascarpone, Quark, Vanillepaste und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine-Fix dabei einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Creme heben.

Den Schokoladenbiskuit einmal waagrecht durchschneiden. Den oberen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. 1/3 der Creme auf den Boden streichen.

Espresso und Weinbrand mischen. Löffelbiskuits eintunken und vollflächig auf die Creme setzen.

Weiteres Drittel Creme auf die Löffelbiskuits streichen.

Zweiten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Tortenboden spritzen.

Torte im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.

Für die Deko:

Zartbitter-Schokolade schmelzen und Butter einrühren.

Torte vorsichtig aus der Form lösen. Rand glatt streichen. Löffelbiskuits kurz in die Schokolade tauchen und etwas abtropfen lassen. An den Rand drücken und mit einem Teelöffel weitere Schokolade am Biskuit runterlaufen lassen.

Mit Kakaopulver bestreuen und servieren.