

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Erdbeer-Tiramisu-Torte



globus.de



ca. 12 Stück



2 h 35 min
+ 5 h Kühlzeit



mittel



1x Springform
20 cm Durchmesser



Zutaten Vanille-Biskuit

- 3 Eier, zimmerwarm (z.B. von Globus Qualitätsmarke)
- 1 Prise Salz
- 115 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste (z.B. von Globus Qualitätsmarke)
- 55 g Mehl
- 55 g Speisestärke
- 3 g Backpulver
- 40 ml Amaretto (zum Tränken), ersatzweise Erdbeersaft
- 40 ml Kaffee, kalt (zum Tränken), ersatzweise Erdbeersaft

Zutaten Mascarpone-Creme

- 500 g Mascarpone (z.B. von Globus Qualitätsmarke)
- 250 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. von Milchmädchen)
- 2 TL San Apart

Zutaten Fruchtfüllung

- 300 g Erdbeeren

Zutaten Dekoration

- etwas Backkakao
- 100 g Erdbeeren

So geht's:

1 Zubereitung Vanille-Biskuit:

Den Backofen auf 175°C vorheizen und eine runde Springform mit dem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend die Eier sauber trennen und Eiweiß mit Salz bei mittlerer Stufe in einer (sauberen und fettfreien!) Rührschüssel mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Währenddessen Zucker und Vanillezucker nach und nach und unter ständigem Rühren hinzugeben und danach das Eigelb und Vanillepaste vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, nach und nach auf die Teigmasse sieben und vorsichtig unterheben. Dabei den Teig nicht übermäßig lange bearbeiten. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen und 35-40 Minuten im Ofen backen.

2 Zubereitung Mascarpone-Creme:

Mascarpone, gezuckerte Kondensmilch und San Apart in eine Schüssel geben und auf mittlerer Stufe kurz aufschlagen. Die fertige Creme bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

3 Fertigstellung:

Erdbeeren waschen, den Strunk wegschneiden und die Erdbeeren vierteln. Amaretto und Kaffee miteinander verrühren. Den ausgekühlten Vanille-Biskuitboden zweimal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 3 Bodenschichten erhält. Einen Tortenring mit dem Durchmesser von 20 cm mit Tortenrandfolie auskleiden und den ersten Vanille-Biskuitboden hineinlegen. (Tipp: Die Tortenrandfolie nutze ich sehr gerne, damit man einen sauberen Rand erhält. Ihr könnt ersatzweise zurechtgeschnittene Backpapier-Streifen nehmen oder sie komplett weglassen.) Den Boden mit der Amaretto-Kaffee-Mischung großzügig tränken. Ein Drittel der Mascarpone-Creme (250g) gleichmäßig darauf verstreichen, jeweils die Hälfte der Erdbeerwürfel auf der Creme verteilen und den 2. Boden auflegen. Nun wird die Schichtung noch einmal wiederholt – Kaffeetränke, Mascarpone-Creme, Erdbeeren und Vanille-Biskuit. Die restliche Mascarpone-Creme fein säuberlich mit einer Winkelpalette auf dem Tortendeckel verstreichen und die Torte anschließend etwa 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

4 Dekoration:

Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, den Tortenring entfernen und die Tortenrandfolie vom Rand lösen. Anschließend den Deckel mit einer zarten Haube Backkakao bedecken. Nach Belieben können nun noch einige frische Erdbeeren auf die Torte gesetzt werden.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)