Rezept

Einfache Tiramisu-Torte

Ein Rezept von Einfache Tiramisu-Torte, am 21.05.2025

Zutaten

3	Eier (Größe M)
90 g	Zucker
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
7 EL	Mandellikör (z. B. Amaretto)
1	Bio-Zitrone
500 g	Mascarpone (ital. Frischkäse)
2 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
3 TL	Instant-Kaffeepulver
60 g	Mehl
100 ml	starker Espresso
125 g	Sahne
250 g	Magerquark
50 g	Puderzucker
2 EL	Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 30 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Instant-Kaffeepulver, dem restlichen Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser in ca. 8 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und die Stärke mit dem Mehl und dem Backpulver darübersieben. Alles mit einem Spatel vorsichtig unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Den fertigen Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen und das Backpapier abziehen. Den Espresso zum Tränken mit 2 EL Mandellikör verrühren, Biskuitboden damit beträufeln, diesen auskühlen lassen und dann auf eine Tortenplatte legen.

3. Für den Belag die Sahne steif schlagen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Quark, Mascarpone, Puder- und Vanillezucker mit dem restlichen Mandellikör und der Zitronenschale aufschlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben und die Creme kuppelförmig auf den Biskuit streichen, dabei den Tortenrand mit einstreichen. Mit einem nassen Esslöffel kleine Vertiefungen in die Creme drücken. Die Torte mindestens 3 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit dem Kakaopulver bestäuben.