

Rezept

Schnelle Tiramisu-Torte

Ein Rezept von Schnelle Tiramisu-Torte, am 29.09.2023

Zutaten

| | |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 120 g weiche Butter | 60 g Zucker |
| 2 Eier | 120 g Mehl |
| 40 g Kakaopulver | 1 TL Backpulver |
| 3 EL Milch | 3 TL Instant-Espressopulver |
| 2 EL Marsala (ital. Dessertwein, nach Belieben, s. Rezept-Tipp) | 40 g Zucker |
| 100 g Schmand | 250 g Mascarpone |
| 4 Amarenakirschen (aus dem Glas, nach Belieben) | 1 TL Kakaopulver |
| Mehl für die Form | 1 TL Mandelstifte (nach Belieben) |
| | neutrales Öl für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren bis eine glatte, cremige Masse entstanden ist. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch ganz kurz unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
3. Für die Füllung das Espressopulver in 4 EL kochendem Wasser auflösen. Mit Marsala, Zucker, Mascarpone und Schmand verrühren. Den Kuchen waagrecht halbieren und den Springformrand um den Boden legen. Die Hälfte der Espresso-creme daraufstreichen und die obere Hälfte wieder auflegen. Mit der restlichen Espresso-creme bestreichen.
4. Für die Deko das Kakaopulver aufstreuen. Die Amarenakirschen in einem Sieb abtropfen lassen und halbieren. Die Torte nach Belieben mit Kirschhälften und Mandelstiften verzieren. Vor dem Servieren den Springformrand abnehmen.