

Rezept

## Tiramisu-Eistorte

Ein Rezept von Tiramisu-Eistorte, am 30.04.2024

### Zutaten

<b>300 ml</b> kalte Schlagsahne	<b>3</b> Eier
<b>60 g</b> Puderzucker	<b>2 TL</b> Vanilleextrakt
<b>100 g</b> Mascarpone	<b>1 Tasse</b> Espresso
<b>1 Packung</b> Löffelbiskuit (ca. 12 Stück)	Kakaopulver

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte á 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Kalte Sahne steif schlagen. Eier trennen und Eigelb mit Puderzucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren und anschließend vorsichtig die Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse in einer Silikon- oder handelsübliche Backform gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
2. Espresso kochen und leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Löffelbiskuits der Länge nach in der Form platzieren (3x4) und mit dem Espresso beträufeln. Restliche Eismasse über die Kekse gießen und glatt streichen.
3. Eistorte über Nacht in die Gefriertruhe stellen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen und mit Kakao bestäuben. Vor dem Anschneiden Tiramisu etwas antauen lassen.