

Rezept

# Tiramisu-Torte auf Quark-Basis

Ein Rezept von Tiramisu-Torte auf Quark-Basis, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

<b>50 g</b> weiche Butter	<b>25 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>75 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 Msp.</b> Backpulver
<b>1 Msp.</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	

### FÜR DEN BISKUIT:

<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>90 g</b> Zucker
<b>90 g</b> Mehl (Type 405)	<b>30 g</b> Speisestärke
<b>30 g</b> flüssige Butter	

### FÜR DIE CREME:

<b>5 Blatt</b> Gelatine (7,5 g)	<b>300 g</b> Mascarpone
<b>100 g</b> Magerquark	<b>50 g</b> Naturjoghurt
<b>110 g</b> Puderzucker	<b>1 Spritzer</b> Amaretto (nach Belieben)
<b>50 ml</b> Milch	<b>250 g</b> Sahne

### ZUM TRÄNKEN:

<b>75 g</b> kalter, starker Kaffee (z.B. Espresso)	<b>3 cl</b> Amaretto
--	----------------------

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	<b>ca. 20</b> Löffelbiskuits (selbst gemacht, oder Fertigprodukt; siehe Rezept-Tipp)
<b>60 g</b> Zartbitterkuvertüre zum Bestreichen	<b>2 EL</b> Kakaopulver zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform oder 1 festen Tortenring (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten (siehe Rezept-Tipp) und in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Biskuit den Backofen auf 190° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier belegen. Aus den angegebenen Zutaten eine Biskuitmasse zubereiten (ohne Wasser). Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Den Biskuit auf Backpapier stürzen und mindestens 2 Std. auskühlen und ruhen lassen.

---

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 26 cm Ø ausrollen (mit dem Springformrand ausstechen). Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

---

4. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, Joghurt und Puderzucker glatt verrühren. Nach Belieben mit etwas Amaretto aromatisieren. Die Milch erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen. Die Gelatinemischung unter die Mascarpone Masse rühren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen und in zwei oder drei Portionen unter die Mascarpone Masse heben.

---

5. Zum Tränken den lauwarmen oder kalten Kaffee mit dem Amaretto verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Schale legen und mit der Kaffeemischung beträufeln.

---

6. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Mürbeteig auf eine Platte legen und mit der Kuvertüre bestreichen. Vom Biskuitboden horizontal ein Drittel abschneiden (anderweitig verwenden, z. B. für Brösel). Den übrigen Boden auf den Mürbeteig setzen und einen Tortenring um den Rand legen. Die restlichen Löffelbiskuits quer halbieren und am Rand senkrecht auf den Biskuit stellen.

---

7. Die Hälfte der Creme auf dem Biskuit verstreichen. Die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen. Die restliche Creme daraufgeben und glatt streichen. Die Tiramisutorte mindestens 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren das Kakaopulver in ein feines Sieb geben, die Torte damit bestreuen und in Stücke schneiden.