

Tiramisu Törtchen

vorgestellt von Sven Hensch

ZUTATEN

Für den Biskuitboden:

5 Eier
125g Zucker
80g Weizenmehl
80g Weizenstärke
1 Msp. Backpulver

Für die Mascarponecreme:

200g Schlagsahne
150g Mascarpone
15g Zucker
1 Pck. Sahnesteif

Für die Tränke:

6 Espresso
45g Marsala

Dekoration:

100g frische Erdbeeren
10g Kakao



ZUBEREITUNG

Für den Biskuitboden Eier und Zucker in eine Schüssel geben. Die Mischung über einem Wasserbad aufschlagen und anschließend in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat. Währenddessen Mehl, Backpulver und Weizenstärke sieben, anschließend unter das aufgeschlagene Ei heben und gut vermischen.

Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und auf ca. 1cm Stärke verstreichen.

Für die Creme Mascarpone glattrühren. Sahne mit Zucker und Sahnesteif luftig aufschlagen und unter die Mascarpone heben.

Für die Tränke Espresso mit Marsala mischen.

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Biskuitböden für ca. 7 Minuten backen.

Danach 8 kleine Petitfour-Formen (6cm Durchmesser, 4cm hoch) mit Folie auslegen und 16 ca. 6cm runde Kreise ausstechen. Die Böden kurz in der Tränke einweichen und in die 8 Formen legen. Mit Mascarpone füllen, einen zweiten getränkten Boden auflegen und mit Mascarponecreme bedecken.

Die Törtchen für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss die Tiramisu Törtchen aus der Form lösen, mit Kakao bestäuben und mit einer halben Erdbeere dekorieren.