

Tiramisu-Torte

von Jeanette Maiwald aus Gronau-Epe

Zutaten für den Biskuitboden:

1 Ei
50 g Zucker
50 g Mehl
1/2 gestrichenen TL Backpulver
1 EL heißes Wasser

Zutaten für die Tiramisu-Füllung:

150 ml kalter starker Kaffee
5 El Whiskey
8 Blatt Gelatine
500 g sahniger Frischkäse
250 g Magerquark
600 g Sahne
150 g Puderzucker
ca. 25 Löffelbiskuits

Zutaten zum Garnieren:

Kakaopulver nach Geschmack
Weiße Schokoladenspäne
12 Kaffeebohnen
12 grüne Weintrauben

Zubereitung:

Für den Biskuitboden das Ei und 1 Esslöffel heißes Wasser mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. In eine runde Springform (26 cm) füllen und im Backofen 15-20 Minuten bei 160° Umluft backen. Boden auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die Füllung mehrere Schüsseln und Tassen bereitstellen. Die acht Blatt Gelatine einweichen. Kaffee und Whiskey in einer Tasse mischen. In einer großen Schüssel Frischkäse, Quark, 100 g Sahne, Puderzucker und eine Prise Salz mit der Hälfte der Kaffee-Whiskey-Mischung glatt rühren. Die übrigen 500 g Sahne steif schlagen. Ein wenig steife Sahne zum Garnieren in eine Spritztüte füllen und kalt stellen.

Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf auf dem Herd erwärmen und auflösen. Mit ein paar Esslöffel der Creme abkühlen und dann schnell in die übrige Creme rühren. Die geschlagene Sahne hinzufügen und die Schüssel kalt stellen.

Den abgekühlten Biskuitboden mit der vorbereiteten Kaffee-Whiskey-Mischung beträufeln. Die Flüssigkeit kann auch mit einer dicken Spritze in den Teig gespritzt werden. Auch die Löffelbiskuits mit Kaffee-Whiskey beträufeln.

Die Tiramisu-Creme aus dem Kühlschrank holen, einen Tortenring um den Biskuitboden legen und ein Drittel darauf verstreichen. Löffelbiskuits eng nebeneinander auf die Creme legen, gegebenenfalls klein brechen, um Lücken zu schließen. Eine weitere Cremeschicht auftragen und mit den restlichen Löffelbiskuits bedecken. Die übrige Creme obenauf glatt streichen. Torte kalt stellen.

Kurz vorm Servieren die Torte mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Spritzbeutel 10-12 Sahne-Rosetten auf den Rand setzen. Je eine Schokobohne und Weintraube auf die Sahne-Rosetten setzen. Die weißen Schokosplitter vorsichtig seitlich an die Torte drücken.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.