

# Tiramisu-Torte



Da kommt man(n) ins Schwärmen!

Mahlen Sie Puderzucker am besten auf Vorrat!

Biskuitteig: Rühraufsatz einsetzen,

**3 Eier, 150 g Zucker** in den Mixtopf geben und cremig rühren. 3 Min. / Stufe 3

**150 g Mehl, 2 TL Backpulver,**

**15 g Kakao** dazugeben und unterheben. 10 Sek. / Stufe 3

Den Teig in eine gefettete Springform geben und backen.

Backzeit: 180°, ca. 15 Min.

Belag:

**1½ P. Pulvergelatine** mit **6 EL kaltem Wasser** verrühren und 10 Min. quellen lassen.

**2 B. Sahne** schlagen.

Rühraufsatz einsetzen,

**4 Eiweiß** in den Mixtopf geben, schlagen und umfüllen. 2 Min. / Stufe 4

Rühraufsatz entfernen.

**500 g Mascarpone, 4 Eigelb,**

**100 g Puderzucker,**

**80 g Amaretto** in den Mixtopf geben und verrühren.

15 Sek. / Stufe 5

Gelatine im Wasserbad auflösen.

Gerät einstellen auf 25 Sek. / Stufe 3

Gelatine durch die Deckelöffnung langsam zugeben.

Die geschlagene Sahne, den

Eischnee dazugeben und unter-

heben, Spatel dabei verwenden. 20 Sek. / Stufe 4

Die Masse ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

**200 g Biskuitstäbchen** mit **1 Tasse kaltem, gesüßtem Kaffee tränken** (auf jedes Stäbchen ca. 2 TL Kaffee geben). Den erkalteten Boden mit einem

Tortenring (9 cm hoch) umschließen. Etwas Creme auf den Boden geben, mit der Hälfte der Biskuitstäbchen belegen und mit Creme bedecken, restliche Stäbchen darauf verteilen und Rest Creme einfüllen. Über Nacht durchziehen lassen.

Mit **Kakao** bestäuben.