

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.

einfüllen. Über Nacht durchziehen lassen.

Mit **Kakao** bestäuben.