

TIRAMISU TARTE / HEISSE SCHOKOLADE TARTE



Mein Praktikant Aaron hat mir bei diesem Rezept geholfen, gemeinsam haben wir diese leckere Tarte gebacken. Sie ist mit einem aromatischen Käsekuchen gefüllt und einer Mascarpone Creme getoppt. Du kannst sie nach Belieben als Tiramisu mit Kaffee und Amaretto zubereiten oder auch mit Heiße-Schokolade-Geschmack, der Kaffee wird dazu einfach durch Milch und Tonka Wonka ersetzt. Ich habe mich für die Tiramisu Variante entschieden und Aaron hat die schokoladige Variante gebacken.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Verknete die Zutaten mit einer Küchenmaschine mit Flachrührer, einem Handrührgerät mit Knethaken oder mit einem Mixer miteinander. Forme den Teig zu einer Kugel, drücke sie flach auf einen Teller, decke den Teig ab und stelle ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.



Du kannst den Teig auch mit den Händen verkneten. Gib dazu das Mehl mit Salz und Zucker auf eine Silikonmatte oder deine Arbeitsfläche, gib Vanilleextrakt und Butter dazu und zerhacke alles mit einem Teigzerhacker oder einer Teigkarte, gib die Eigelbe dazu und vermenge alles mit den Händen zu einem glatten Teig. Achte darauf, dass der Teig nicht warm wird.

MÜRBETEIG:

- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eigelbe

KAFFEEKÄSEKUCHEN:

- 50 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 2** Eier
- 250 g** Quark
- 100 ml** Kaffee (kalt)
- 20 g** Speisestärke
- 1 EL** Kakao

KAFFEEKÄSEKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker in 2-3 Minuten weiß cremig, gib die Eier einzeln dazu und rühre Quark, Kaffee, Stärke und Kakao dazu. Die Masse darf eher flüssig sein.



Statt Kaffee kannst du auch 100 ml Milch und 1 TL Tonka Wonka dazugeben, so wird es eine Heiße-Schokolade-Creme.

MASCARPONE CREME:

- 250 g** Mascarpone
- 50 g** Puderzucker
- 250 g** Sahne
- 1 EL** Amaretto
- 4.5 TL** San-apart

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.

FÜLLE DIE TARTE

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank, knete ihn kurz durch, bis er geschmeidig ist und rolle ihn mit etwas Mehl etwa 5 mm dünn aus. Fette die Tarteform mit Backtrennspray, lege den Teig hinein, drücke ihn in die Form, schneide die überstehenden Reste mit einer Palette oder einem Messer weg und stich den Teig mit einer Gabel mehrmals ein. Fülle die Käsekuchenmasse in die Form und backe die Tarte im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

ZUM BESTREUEN:

- 1 EL** Kakao



TIRAMISU TARTE / HEISSE SCHOKOLADE TARTE

MASCARPONE CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel, gib die Sahne und den Amaretto dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einem Spritzbeutel mit großer Lochtüle und spritze damit kleine Tupfen auf die gesamte Oberfläche der Tarte. Bestreue sie mit dem Kakao. Stelle die Tarte für etwa 2 Stunden kalt und nimm sie zum Servieren mit Hilfe des Hehebodens aus der Form. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Für eine alkoholfreie Variante kannst du den Amaretto durch Vanilleextrakt ersetzen oder einfach weglassen.



Siebe den Kakao und gib ein paar Reiskörner mit in das Sieb, so lässt sich die Menge besser kontrollieren.