



TIRAMISU-TORTE MIT SELBST GEBACKENEN LÖFFELBISCUITS



Das klassische Dessert zubereitet als dekorative Torte – mit selbst gebackenen Löffelbiscuits und einer Mascarponecreme ohne rohem Ei!



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
5 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG LÖFFELBISCUITS & BODEN

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. 120 g Zucker einrieseln lassen und zu cremigem Eischnee rühren. Eigelbe mit Vanilleextrakt und restlichem Zucker weißcremig rühren. Mehl sieben und unter die Eigelbcreme heben. Eischnee ebenfalls unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm) füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche ca. 100 Löffelbiscuits mit 7 cm Länge spritzen. Dabei einen Abstand von mindestens 3 cm dazwischen lassen. Ganz dünn mit Puderzucker bestreuen und im Ofen ca. 5-6 Min. backen. Hierbei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Die Löffelbiscuits sollen karamellfarben werden.



Damit die Löffelbiscuits gleich groß werden, kann man auf die Rückseite des Backpapiers Linien zeichnen.

Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen. Den restlichen Biskuitteig darin verteilen und dünn mit Puderzucker bestreuen. Im Ofen 10 Min. backen. Löffelbiskuit und Biskuitteig abkühlen lassen. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen.

KAFFEETRÄNKE

Alle Zutaten miteinander vermischen.

ZUBEREITUNG CREME

Für die Creme die Mascarpone kurz verrühren. Sahne zufügen und kurz vermischen. Quark und Zucker einfügen, Sanapart einrühren und alles gemeinsam steif schlagen.

TORTE FERTIGSTELLEN

Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und mit der Kaffeetränke mithilfe eines Pinsels tränken. Mit 1/3 der Creme bestreichen. Löffelbiskuit kurz in Kaffeemischung tauchen und eine ganze Schicht Löffelbiskuit auf der Creme verteilen und mit 1/3 Creme bedecken. Zweite Löffelbiskuit-Schicht darüber verteilen – diese vorher ebenfalls kurz tränken. Restliches Drittel Creme auf der Torte glatt streichen. Torte abdecken und

LÖFFELBISCUITS:

- ☐ **8** Eiweiße (Größe M)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **120 g** Zucker
- ☐ **8** Eigelb (Größe M)
- ☐ **60 g** Zucker
- ☐ **190 g** Weizenmehl (405)
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt

ZUM BESIEBEN:

- ☐ **70 g** Puderzucker

KAFFEETRÄNKE:

- ☐ **300 ml** kalter starker Kaffee (z. B. Espresso)
- ☐ **50 ml** Mandellikör oder Mandelsirup

MASCARPONEFÜLLUNG:

- ☐ **500 g** Mascarpone
- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **250 g** Quark (Magerstufe)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **12 TL** San-apart



TIRAMISU-TORTE MIT SELBST GEBACKENEN LÖFFELBISKUITS

mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Tortenring lösen. Torte mit Kakao bestreuen und die restlichen Löffelbiskuits an einem Ende gerade abschneiden und diese am Rand der Torte befestigen.

ZUM BESTREUEN:



Kakao



Kakao erst kurz vor dem Servieren darauf streuen. Wer möchte, kann die Torte soweit fertig stellen und das Kakaopulver erst auf den Tellern über die Torte streuen, so wird das Kakaopulver nicht feucht.



Löffelbiskuit kann man auch fertig kaufen. Aber meist werden dafür Eier aus Käfighaltung genommen, da die Löffelbiskuits billig produziert werden. Für den Biskuitteig kann auch Dinkel- oder glutenfreies Mehl verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3