

Tiramisu-Torte mit Löffelbiskuit

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**etwas Fett
Backpapier**Biskuitteig:**2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 TL Dr. Oetker Kakao**Tränke:**1 EL Zucker
1 EL Dr. Oetker Kakao
etwa 100 ml Milch
75 ml starker Kaffee
1 EL Amaretto (Mandellikör)**Creme:**250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**Füllung:**

100 g Löffelbiskuits

Zum Verzieren:

etwas Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Biskuitteig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Tränke:

Kakao und Zucker mischen und mit der Milch unter Rühren aufkochen. Kaffee und Amaretto unterrühren. Backpapier vom Biskuitboden vorsichtig abziehen, auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Flüssigkeit nach und nach tränken.

4 Creme:

Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, mit Löffelbiskuits belegen. Diese mit der übrigen Flüssigkeit mit Hilfe eines Pinsels tränken. Löffelbiskuits mit übriger Creme bestreichen. Die Torte mind. 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Zum Trinken den Boden mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen.

