

Frisch gekocht
Donnerstag, 7. April 2016



Rezept von Eveline Wild

Tiramisu Törtchen

**40 Minuten (ohne
Kühlzeiten)/aufwendig**



Zutaten

Für die Biskotten: 8 Eidotter, 55 g Zucker, Vanillezucker, 8 Eiweiß, 130 g Zucker, Salz, 190 g glattes Mehl.

Zum Tränken der Biskotten: mehrere starke Espresso (leicht gezuckert).

Für die Mascarpone-Creme: 500 g zimmerwarmer Mascarpone, 60 g Zucker, 150 g Eierlikör, 8 Eidotter, 80 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, 250 g Schlagobers.

Außerdem: Erdbeeren oder Himbeeren, Kakao, Melisse, mit Eierlikör gefüllte Pralinen.

Zubereitung

Für die Biskotten Eiklar, Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, beide Teile mischen. Zum Schluss das gesiebte Mehl unterheben.

Kleine Tupfen im gewünschten Durchmesser der Törtchen dressieren und mit Zucker bestreuen. Bei etwa 200°C Heißluft backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben (ca. 10 Minuten).

Die gebackenen und ausgekühlten Biskotten mit etwas Kaffee beträufeln.

Für die Mascarpone-Creme die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Den Mascarpone mit Zucker und Eierlikör glatt rühren. Die Eidotter mit Zucker aufschlagen. Die Gelatine zur Mascarpone Mischung rühren, anschließend die Dottermasse und schließlich das Schlagobers unterheben. In kleine Formen füllen, indem man mehrere Schichten der getränkten Biskotten und der Creme übereinander schichtet. Im Kühlschrank gut durchkühlen.

Mit (mit Eierlikör gefüllten) Pralinen, einigen Beeren sowie Melisse und Kakao garniert servieren.