

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Mascarpone-Tiramisu Torte

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### Zutaten

Für die Biskotten: 8 Eidotter, 65 g Zucker, 8 g Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 8 Eiweiß, 140 g Zucker, Salz, 220 g Mehl (Type 480); Kristallzucker zum Bestreuen.

Für die Tränke: 100 g Läuterzucker, 110 g starker Kaffee (ca. 4 Espresso), ev. 2 EL Amaretto.

Für die Creme: 500 g Mascarpone, 100 g Eierlikör, 4 Eidotter, 120 g Zucker, 4 ½ Blätter Gelatine, 3 EL Amaretto, 300 g Schlagobers.

Außerdem: Kakao zum Bestauben, frische Beeren.

### Zubereitung

Für die Biskotten die Eidotter mit der kleinen Menge Zucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufschlagen. Eiweiß mit der großen Menge Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech einzelne Biskotten und einen Boden, der dem Durchmesser der Tortenform entspricht dressieren. Mit Zucker dünn bestreuen und bei 190-200 °C Heißluft in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Restlos auskühlen lassen.

Alle Zutaten für die Tränke verrühren und beiseite stellen. Vor dem Zusammenbauen der Torte die Biskotten darin tränken.

Für die Creme den Mascarpone etwa 1 Stunde vor Beginn der Cremeherstellung aus dem Kühlschrank nehmen. Den zimmerwarmen Mascarpone mit dem Eierlikör verrühren. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen.

Das Obers cremig aufschlagen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Eidotter und Zucker verrühren und über Dampf warm schlagen (etwa 80 °C). Anschließend kalt schlagen, bis eine schaumige Dottermasse entsteht.

Die in Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit dem Amaretto auflösen und zur Mascarpone Mischung geben. Gut untermischen, dann die Dottermasse begeben. Zum Schluss das Schlagobers unterziehen.

Für das Zusammenbauen der Torte einen Tortenreifen mit Frischhaltefolie bespannen und mit Tortenrandfolie auslegen. Auf einen flachen Tortenhelfer stellen und die Creme als erstes einfüllen.

Dann abwechselnd mit den getränkten Biskotten weitermachen und schichtweise einsetzen bis der Tortenreifen voll ist. Das Ganze mit dem Biskottenboden beenden. Einige Stunden, am besten aber über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Torte umdrehen, Tortenreifen und Folien entfernen, mit Kakao anstauben und mit Beeren servieren.