Artikel vom 01.08.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tiramisu-torte

Tiramisu-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Boden:
100 g Löffelbiskuit,
100 g Amarettini,
100 g geschmolzene Butter.

Creme:
250 g Mascarpone,
300 g Sahne,
600 g Naturjoghurt (2 %),
100 g Puderzucker,
Abrieb von ½ Bio-Zitrone,
4 EL Zitronensaft,
12 TL San-apart,
80 ml Espresso.

Außerdem:
3 Löffelbiskuit,
2 TL Amaretto,
3 TL Kakao.

Zubereitung:

Einen Tortenring auf Ø 24 cm einstellen und auf einer Tortenplatte platzieren. Die Löffelbiskuit und Amarettini für den Boden zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Keksbrösel in den Tortenring geben, mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Mascarpone, Sahne, Joghurt, Puderzucker, Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft und 10 TL San-apart verrühren bis es zu einer festen Masse wird. Ein Drittel der Creme auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Aus 9 TL Espresso und dem Amaretto eine Tränke herstellen. Die drei zusätzlichen Löffelbiskuit halbieren, in die Tränke tauchen und gleichmäßig auf der Creme verteilen. Ein bisschen festdrücken und mit einem weiteren Drittel der Creme bedecken. Die restliche Creme mit dem Rest des Espressos und 3 TL San-apart verrühren und die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Die Espresso-Creme in Tupfen auf der weißen Creme verteilen. Die Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen, dann aus dem Tortenring lösen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Julia Ernsting