

Tiramisu Torte

Zubereitung der Böden:

300 g Rührkuchen mit 600 ml Kaffee und 100 ml Orangensaft für ca. 20 Minuten einweichen. Im Anschluss 2 min. pürieren (z.B. Robot Coupe Blixer) und 200g Smoothbrot-Mischungen mit einem Schneebesen unterheben.

In einer Kastenkuchenform, mit Folie abgedeckt, für 1,5 Stunden bei 110° im Kombidämpfer garen. Den fertigen gelierten Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sobald der Boden Raumtemperatur aufweist, der Länge nach in etwa 0,8cm Dicke Scheiben schneiden.

Für die Creme:

300 g Mascarpone mit 100 ml flüssiger Sahne aufschlagen. Mandelaroma nach Geschmack hinzugeben und 200 ml geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Anschließend kann die Tiramisu-Torte geschichtet werden. Dafür Boden und Mascarpone Creme abwechselnd schichten - mit Mascarpone Creme abschließen!

Für mindestens zwei Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Zutaten Tiramisu Torte

Für die Böden:

300g Rührkuchen
600ml Kaffee
100ml Orangensaft
200g Smoothbrot

Für die Creme:

300g Mascarpone
100ml flüssige Sahne
200ml Schlagsahne
Mandelaroma (nach Belieben)
Kakaopulver

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	1072 kJ/ 256 kcal
Fett Davon gesättigte Fettsäuren	19,9 g 11,6 g
Kohlenhydrate Davon Zucker	12,6 g 5,3 g
Ballaststoffe	0,2 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	0,3 g

