

Tiramisu-Crème-Torte

Zutaten

Für das Biskuit

2 Eier
60 g Kristallzucker
60 g Mehl

Zum Bestreichen

60 g Johannisbeerkonfitüre

Für die Crème

2 Eigelb
Vanillezucker
100 g Puderzucker
geriebene Zitronenschale
100 g geröst. gerieb. Mandeln
500 g Mascarpone
6 Bl. Gelatine
2 Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Kristallzucker

Zum Tauchen der Löffelbiskuits

3 dl starker Kaffee
3 Essl. Kristallzucker
5 Essl. Amaretto
3 Essl. Cointreau
3 Essl. Cognac
3 Essl. Rum

Zum Einlegen

ca. 400 g Löffelbiskuits

Für den Rand und die Oberseite

300 g Vollrahm
2 Bl. Gelatine
20 g Puderzucker



Für die Garnitur

8 Stück Cocktailkirschen halbieren
8 ganze Löffelbiskuits die Enden in
Schokoladeglasur getunkt und halbiert
ca. 40 g gerieb. geröst. Mandeln

Zubereitung

Schritt 1: Wir Backen das Biskuit

- ▷ Man trenne das Eiweiss vom Dotter und schlage das Eiweiss zu einem Schnee mit dem Kristallzucker, dann schlagen wir die Dotter unter und das Mehl wird vorsichtig unter die Masse gehoben.
- ▷ Wir streichen die Masse in einem Tortenring (ca. 25-26cm) glatt und backen diese dann bei 210-200°C während ca. 25-30 min.
- ▷ Auskühlen lassen.

Parallel dazu 3 dl starken Kaffee machen und diesen gut auskühlen lassen.

Schritt 2: Wir bereiten die Tauchflüssigkeit

- ▷ Für die Tauchflüssigkeit nehmen wir den kalten starken Kaffee, Kristallzucker, Cognac, Rum, Amaretto, Cointreau und vermischen das ganze, beiseite stellen.

Schritt 3: Tortenboden vorbereiten

- ▷ Nach dem Auskühlen des Tortenbodens schneiden wir ihn aus der Form.
- ▷ Wir betreichen ihn mit Johannisbeerkonfitüre und geben ihn dann in eine geschlossene Tortenform.

Schritt 4: Wir machen die Crème

- ▷ Wir legen die Gelatineblätter in kaltes Wasser ca. 10 min. quellen lassen.
- ▷ Nun nehmen wir die aufgequillten Gelatineblätter aus dem Wasser und drücken sie etwas aus. In einem Topf werden nun die Gelatineblätter mit ca. 3 Essl. Wasser unter langsamen nicht zu heissem Erwärmen aufgelöst. Abkühlen lassen bis ca. 25-30°C.
- ▷ Wir schlagen die Dotter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und den Zitronenschalen zu einer cremigen Masse, nun geben wir den Mascarpone und die Mandeln bei.
- ▷ Von der gemischten Tauchflüssigkeit rühren wir ca. 1 dl in die Mascarponecrème.
- ▷ Dann geben wir die flüssige Gelatine unter ständigem Rühren in die Mascarponecrème.
- ▷ Das Eiweiss wird zu einem steifen Schnee geschlagen mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker.
- ▷ Wenn die Masse beginnt etwas fester zu werden, dann können wir den geschlagenen Schnee unterheben.

Schritt 5: Wir schichten die Torte

- ▷ Nun geben wir ca. 3 Essl. von der Crème auf den mit Konfitüre bestrichenen Tortenboden und verstreichen diese.

- ▷ Nun werden ca. ¼ der Löffelbiskuits in der Flüssigkeit getaucht und auf dem Tortenboden eingelegt dann kommt wieder Crème darauf und dann wieder getauchte Löffelbiskuits und so weiterverfahren bis wir vier Löffelbiskuitlagen haben.
- ▷ Die restliche Crème darauf verstreichen und die Torte gut kühlen lassen. (ca. 6 Stunden im Kühlschrank).

Die Zubereitung ab hier kann auch am folgenden Tag gemacht werden, frühestens aber nachdem die Torte 6 Stunden kühl gestellt worden ist.

Schritt 6: Gelatine vorbereiten für Rand und Oberseite

- ▷ Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen

Schritt 7: Torte aus Form auslösen

- ▷ Wir schneiden vorsichtig mit einem Messer den Tortenrand entlang und lösen die Springform ab.
- ▷ Nun heben wir die Torte von der Bodenform ab, und geben einen runden Karton (in Tortengrösse) darunter.

Schritt 8: Torte verzieren

- ▷ Wir schlagen den Rahm fast fertig, dann geben wir den Puderzucker und die aufgelöste Gelatine bei und schlagen den Rahm fertig.
- ▷ Ca. 4 Essl- Rahm in einen Dressiersack mit Sterntülle 7 beiseite legen.
- ▷ Nun überstreichen wir die Torte mit dem Rahm.
- ▷ Rundherum am unteren Rand der Torte geben wir die geriebenen, gerösteten Mandeln hinzu
- ▷ Die Torte mit einem Torteneinteiler in 16 Stücke einteilen.
- ▷ Mit dem Dressiersack 16 Rosetten darauf spritzen.
- ▷ Nun werden die halbierten und in Schokoladeglasur getauchten Löffelbiskuits schräg zur Rosette hin gesteckt.
- ▷ Auf die Rosette kommt eine halbierte Cocktailkirsche.

Nun können wir die Torte mit einem scharfen Messer aufschneiden und in Papiere einpacken.

Wichtig !

Da dieses Rezept frische Eier enthält : **Die Torte immer kühl stellen !!!**

Tipp wenn es schnell gehen sollte

Lediglich die Mascarpone-Crème herstellen. In Dessertgläser einfüllen (eventuell mit Früchten unterlegt) und für ca. 2 Stunden kühlstellen.