

Beeren-Tiramisu-Torte

Die Beeren-Tiramisu-Torte ist etwas aufwändiger in der Zubereitung. Mit diesem Rezept gelingt das köstliche Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
300 g	Beerenmischung
3 EL	Wasser
80 g	Zucker
2 Packungen	Biskotten

Biskuit

2 Stk.	Eier
2 EL	Wasser (heiß)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl

Tiramisu Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Magertopfen
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker
350 ml	Schlagobers
3 Blätter	Gelatine

1 Stk. Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
2. Für das Biskuit die Eier mit Zucker, Wasser und Vanillezucker zirka 5 Minuten lang schaum schlagen. Das Mehl versieben, unterheben und verrühren.
3. Die Masse in eine Springform (ca. 24 cm) füllen und im Backofen 25-30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Jetzt 300 g Beeren mit Zucker und Wasser vermengen und zu einer Sauce mixen. Etwa ein Drittel der Sauce auf dem Biskuit verteilen.
5. Für die Tiramisu Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steif schlagen.
6. Den Magertopfen mit Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermischen.
7. Den ausgepressten Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückten Gelatine Blätter darin auflösen. Wichtig, die Gelatine darf nicht kochen!
8. Jetzt 3 Esslöffel der Mascarpone Creme zur Gelatine geben und vermischen. Diese jetzt mit der Mascarpone Creme geben, Schlagobers unterheben und vermengen.
9. Zirka ein Drittel der Creme auf das getränkte Biskuit verteilen. Mit Biskotten belegen und die restliche Beeren Sauce darüber gießen.
10. Jetzt eine Schicht Beeren und geschnittene Erdbeeren über die Biskotten verteilen.
11. Nun die restliche Creme darüber verteilen. Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufschlagen. So verteilt sich die Creme gleichmäßig.
12. Abschließend mit Beeren und Erdbeeren bedecken. Zirka 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
13. Die Beeren-Tiramisu-Torte vom Kühlschrank nehmen und den Rand mit Biskotten umstellen und mit einem Band, dekorativ fixieren.

Tipp