

# Tiramisu Torte



Tiramisu mag ich super gerne. Warum sollte man also diesen italienischen Klassiker nicht auch mal als Torte Servieren!? Auf einem Wienerboden ist abwechselnd eine leckere Mascarponecreme und mit Espresso und Amaretto getränkter Löffelbiskuit geschichtet. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestäuben...Köstlich! Dazu noch einen Cappuccino...Was will man mehr!?

## **Rezept:**

### **Zutaten:**

**Boden:** 20er Backform

- 2 Eier
- 60g Zucker
- 1EL Amaretto
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 20g Weizenstärke
- 20g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

### **Mascarponecreme:**

- 750g Mascarpone
- 80g Puderzucker
- 50ml Amaretto
- 400g Sahne
- 1 Päckchen Gelatinefix

### **Tränke:**

- 200ml Espresso
- 150ml Amaretto

### **Außerdem:**

- Kakaopulver zum Bestäuben
- 300-400g Löffelbiskuit

### **Zubereitung:**

#### **Boden:**

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 20g Zucker und Amaretto schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit 40g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.

Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren.

Gesiebtes Mehl und Stärke vorsichtig unterheben.

Anschließend die flüssige Butter einrühren.

Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca.15-20 Minuten fertigbacken. Den Boden in der Backform komplett abkühlen lassen.

#### **Mascarponecreme:**

Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Amaretto in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und zum Mascarponegemisch geben. Auf niedriger Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

#### **Tränke:**

Espresso und Amaretto in einer Schüssel mischen.

**Zusammensetzen der Torte:**

Den abgekühlten Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit etwas vom Espresso-Amarettogemisch tränken. Mit einem Tortenring umschließen. Dabei einen ca.1 cm großen Rand lassen. In diesen Zwischenraum rundherum Löffelbiskuit stellen.

Jetzt wird ein Teil der Creme auf dem Boden verteilt und eine Schicht getränkter Löffelbiskuit darauf gelegt. Nun im Wechsel Creme und getränkten Löffelbiskuit, bis zum oberen Rand, weiter schichten. Mit der Mascarponecreme abschließen.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring lösen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!

---

## **Cassis-Amaretto-Torte**



Diese kleine Torte besteht aus Marzipan-Biskuitböden. Dazwischen befindet sich ein leckeres Cassis-Mousse und eine Amaretto-Creme. Zusätzlich sind auf jedem Boden zerbröselte Amarettini. Da sie nicht mit Schokolade ummantelt sind, weichen sie natürlich durch, sorgen aber für noch mehr Amarettoaroma. Diese Torte ist überhaupt nicht mächtig und man kann auch mal ein zweites Stück davon genießen.

### **Rezept:**

#### **Zutaten:**

#### **Marzipan-Biskuit:** 16er Backform

- 4 Eier Gr.M
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Mandelextrakt
- 50g Marzipan
- 80g Mehl

#### **Cassis-Mousse:**

- 200g schwarze Johannisbeeren (TK oder frisch)
- 200g griechischer Joghurt
- 20ml Cassis Likör
- 40g Puderzucker
- 2 Beutel Gelatinefix
- 160g Sahne

#### **Amaretto-Mascarpone-Creme:**

- 500g Mascarpone
- 500g Sahne
- 100ml Amaretto
- 1TL Mandelextrakt
- 120g Puderzucker
- 2 Beutel Gelatinefix

#### **Tränke:**

- 100ml Amaretto

#### **Außerdem:**

- Einige Amarettini

#### **Zubereitung:**

##### **Marzipan-Biskuit:**

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 16er Backform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Marzipan fein raspeln. Eigelb mit 30g Zucker, Marzipan und Mandelextrakt schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 50g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form komplett abkühlen lassen.

##### **Cassis-Mousse:**

Die schwarzen Johannisbeeren pürieren. Puderzucker sieben. Das Püree, Puderzucker, Joghurt und Likör mit dem Handrührgerät verrühren. Währenddessen 1 Beutel Gelatinefix einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Masse etwas fester wird. Nun die

Sahne kurz aufschlagen, dabei den zweiten Beutel Gelatinefix einrieseln lassen, dann auf höchster Stufe steifschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Cassis-Masse heben, dann das Mousse beiseite stellen.

#### **Amaretto-Mascarpone-Creme:**

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Amaretto, Mandelextrakt und gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben. Auf kleiner Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen und dann auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

#### **Torte schichten:**

Den Marzipan-Biskuit in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (ca.1,5 cm).

Etwas Cassis-Mousse und Amaretto-Creme für die Deko zur Seite stellen.

Die beiden Cremes zum Schichten jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Den ersten Boden mit Amaretto tränken, 3-4 Amarettini zerkrümelt darauf verteilen, am Rand einen Amaretto-Creme-Ring aufspritzen und die Mitte mit dem Cassis-Mousse auffüllen. Den nächsten Boden auflegen. Beim zweiten und dritten Boden genauso wie beim Ersten verfahren. Der vierte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.

Nun wird die Torte mit der Amaretto-Creme eingestrichen.

Um den Farbverlauf auf den Tortenrand zu bekommen, werden einige Tupfen Cassis-Mousse darauf verteilt und dann mit einem Teigspachtel glatt gezogen.

Für die Deko wird ein Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereitet. Um zweifarbige Tuffs auf der Torte zu haben, wird ein Stück Frischhaltefolie genommen und die beiden beiseite gestellten Cremes länglich, nebeneinander darauf verteilt. Jetzt vorsichtig eine Rolle formen, diese in den Spritzbeutel legen und die Torte damit verzieren. Mittig noch einige zerbröselte Amarettini aufbringen. Fertig!

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

---

## Paste di Mandorla



Paste di Mandorla ist ein sizilianisches Mandelgebäck, welches ihren Ursprung in der italienischen Weihnachtsbäckerei haben soll. Diese Leckerei ist das weiche Pendant zu den harten Amarettini. Im Original wird dem Teig Bittermandelaroma hinzugefügt. Das lasse ich bei meinem Rezept allerdings weg und nehme stattdessen Amaretto. Für mich werden die Paste di Mandorla dadurch einfach perfekt.

### **Rezept:**

**Zutaten:** für ca. 25-30 Stück

- 250g gemahlene, blanchierte Mandeln

- 210g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 2 Eiweiß, Gr.M
- 1EL Amaretto (alternativ 5-6 Tropfen Bittermandelaroma)

**Außerdem:**

- ca. 70g Puderzucker zum Wälzen

**Zubereitung:**

Die gemahlenden Mandeln mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb vermischen. Nun das Eiweiß und den Amaretto dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr klebrig, das soll aber so sein. Er wird jetzt in Klarsichtfolie gewickelt und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank gelegt.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Puderzucker sieben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Wenn alle Kugeln geformt sind, mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben leicht eindrücken. So bekommen Sie Ihre typische Form.

Auf mittlerer Schiene in ca. 12-15 Minuten fertigbacken. Sie sollten nicht zu dunkel werden, sondern leicht goldgelb aussehen. Zum Ende der Backzeit also ruhig etwas aufpassen, damit dieses weiche Gebäck nicht zu fest wird.

Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Guten Appetit!