

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!

Erdbeer-Schoko Cupcakes



Erdbeerzeit...wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:

Zutaten: für 12 St.

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Joghurt
- 200g Mehl
- 50g Backkakao
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
- 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:

- 400g Mascarpone
- 300g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:

- 12 Papier-Muffinförmchen
- einige Erdbeeren
- Erdbeerpulver

Zubereitung:

Teig:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste cremig aufschlagen. Jetzt die Eier unterrühren. Den Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den

Teig drücken.

Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!