



# SCHOKOLADEN-TIRAMISU-TORTE



Für eine Springform 16 cm Durchmesser

## ZUTATEN

### für die Füllung:

500 g Mascarpone  
300 g Magertopfen  
100 g Staubzucker  
Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone  
250 ml frisch gebrühter Espresso  
6 cl Amaretto

### für den Biskuit:

4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
60 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
30 g Stärke  
½ TL Backpulver

## ZUBEREITUNG

Für die Füllung Mascarpone, Topfen, Staubzucker und Zitronenabrieb glattrühren. Espresso auskühlen lassen und mit dem Amaretto vermengen. Beides bis zur Verwendung kühl stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform (Ø 16 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß in einer Schüssel mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker etwa vier Minuten lang zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen.

Mehl, Kakaopulver, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Eischnee in zwei Portionen unter die Eigelbmasse heben. Mehl ebenfalls in zwei Portionen über die Eimasse sieben und behutsam, aber zügig unterheben. In die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 Minuten goldbraun backen. Die Stäbchenprobe verrät, ob der Kuchen gar ist.



## SCHOKOLADEN-TIRAMISU-TORTE

### ZUTATEN

#### außerdem:

150 g Vollmilchkuvertüre  
Kakaopulver zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

Aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen und mit einem kleinen, scharfen Messer vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und halbieren. Böden mit der kalten Espresso-Amaretto-Mischung tränken.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Drittel der Mascarpone-Creme bestreichen. Mit Kakaopulver bestäuben. Zweiten Boden aufsetzen und ebenfalls mit einem Drittel Creme bestreichen. Die Torte mit einer dünnen Schicht Creme ummanteln und etwa 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen, restliche Creme auftragen und glattstreichen.

In der Zwischenzeit die Schokoraspel herstellen. Dazu 150 g Vollmilchkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, flüssige Schokolade mit einem Gummispatel oder einem Teigschaber dünn auf einem unbeschichteten Backblech oder Marmorbrett glattstreichen. Das Blech an einen kühlen Ort stellen, bis die Schokolade fast ausgehärtet ist. Mit einem Ceranfeldschaber Röllchen formen und kaltstellen.

Die Torte mit den Schokoröllchen verzieren und mit Kakaopulver bestäuben. Am besten gut gekühlt servieren.