

Tiramisu - Torte "light" :

BISQUITBODEN:

2		Eigelb	}	Schaummasse herstellen, bis "Schriftprobe" schlagen
2	Eßl.	Wasser		
80	g	Zucker	}	mischen, unter Masse ziehen
50	g	Mehl		
50	g	Stärke	}	zu Schnee schlagen, ebenfalls unterheben. Den ganzen Teig in eine mit Pergament ausgelegte Backform geben, backen.
1	Kl.	Backpulver		
2		Eiweiß -		

Backzeit : 15 - 20 min
Temperatur : 180°C (200°C)

TUNKE:

In der Zwischenzeit

ca 1/8 l bis ca. 2 Tassen
ca. 2 Eßl. (~2cl)

Espresso oder starken Kaffee kochen und
Amaretto dazugeben, kalt werden lassen.

CREMEFÜLLUNG:

3		Eigelb	}	zu dicklicher Creme schlagen
100	g	Puderzucker		
2	Eßl.	Amaretto (~2cl)	}	unter die Eimasse mischen
400	g	Doppelrahmfrischkäse		
1	B.	Crème double (125-150g)	}	steif schlagen und unter Creme heben auflösen, mit etwas Creme im Topf verrühren und unter die gesamte Crememasse geben.
2	B.	Sahne (400g) -		
4	Blatt	Gelatine -		

SCHICHTUNG:

ca. 300 g Löffelbiscuits - für die Schichten
(150 g - für eine Schicht, ist ausreichend)

Den erkalteten Bisquitboden mit einem Tortenring umstellen. Ca. 1/3 der Creme auf den Boden streichen. Darüber eine Lage mit Löffelbiscuits. Diese mit dem Kaffee kräftig tränken und anschließend die Schichtung wiederholen. Zum Schluss die restliche Creme auf der letzten Schicht Löffelbiscuits verteilen und das Ganze 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.