

Annas Erdbeer-Tiramisu-Torte

Zutaten Biskuit (Ø 18cm)

4 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
130 g Weizenmehl
40 g Speisestärke

Zutaten Creme

500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Mascarpone
300 g Erdbeeren

Außerdem

1 doppelten Espresso / 1 Tasse Kaffee
2 EL Kakao, gesiebt
150 g Erdbeeren, halbiert

Zubereitung Biskuit

Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Einen doppelten Espresso oder eine Tasse Kaffee zubereiten und kühl stellen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer weiteren Schüssel schaumig rühren. Eiweißmasse vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Dann das Mehl mit der Speisestärke mischen und darauf sieben. Ebenfalls unterheben. Backblech mit Backpapier belegen und einen Tortenring auf etwa Ø 18cm einstellen und einfetten (alternativ: Springform mit Boden). Teig einfüllen. Biskuit etwa 35-40 Minuten im Ofen backen. Zur Sicherheit die Stäbchenprobe machen: Mit einem Stäbchen in den Kuchen stechen, bleibt nichts hängen, ist er fertig. Den Biskuitboden abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen.

Zubereitung Creme

Kalte Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone kurz mit den Schneebesen des Handrührgeräts durchrühren. Die Vanille-Sahne unter die Mascarpone heben. Erdbeeren klein schneiden.

Fertigstellung

Den ausgekühlten Biskuit waagrecht in drei Teile schneiden. Den ersten Boden mit Espresso beträufeln. Dann ein paar Löffel Sahne-Mascarpone-Creme, Erdbeeren und nochmal Creme darauf verteilen und glatt streichen. Mit dem zweiten Boden genauso verfahren. Letzen Boden auflegen. Die restliche Sahne-Mascarpone Creme darauf geben, glatt streichen, Kakao darüber sieben. Die übrigen Erdbeeren halbieren und verteilen. Nach etwas Kühlzeit genießen.

Guten Appetit!