

Früchte-Tiramisu Torte alla Gramue

- Thema:** Eine fruchtig frische Torte für viele Anlässe
Saison: Gibt es eine „Geburtstagsaison“? 😊
Besonderheit: Früchte im Winter sind ein schöner Ausblick auf den Frühling
Zu Beachten: Torten bedeuten immer ein wenig Aufwand, der sich aber lohnt

Zutaten / Einkaufsliste (für eine Tortenform 28cm)

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 150 g Mehl
- 20 g Kakopulver
- 500 g Schlagobers (2 Becher)
- 2 Sahnesteif
- 250 g Erdbeeren
- 350 g Heidelbeeren
- 3 Blatt Gelatine
- 50 ml Amaretto
- 100 ml Kaffee (Espresso)
- 500 g Mascarpone
- 250 g Topfen
- ca. 10 Stk. Biskotten
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

Die Eier mit 150g Zucker schaumig schlagen und danach das Mehl und den Kakao unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Einen Becher Schlagobers (250g) mit Sahnesteif und 1Pkg. Vanillezucker aufschlagen. Die Gelatine in Wasser einweichen und den Likör mit dem Espresso mischen. Mascarpone mit Topfen und 150g Zucker verrühren, die Gelatine ausdrücken und gemeinsam mit 2-3 EL der Mascarponecreme erwärmen und danach in die Creme rühren.

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Heidelbeeren, sowie dem Schlagobers unter die Creme heben (einige Früchte für die Deko zur Seite legen).

Den erkalteten Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuitboden streichen. Danach die Biskotten in Amaretto-Kaffee Mischung tauchen und sternenförmig auf der Creme verteilen. Mit der restlichen Creme bestreichen und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag Schlagobers mit Sahnesteif und Zucker nach Bedarf aufschlagen und damit die Torte, sowie den restlichen Früchten verzieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit

