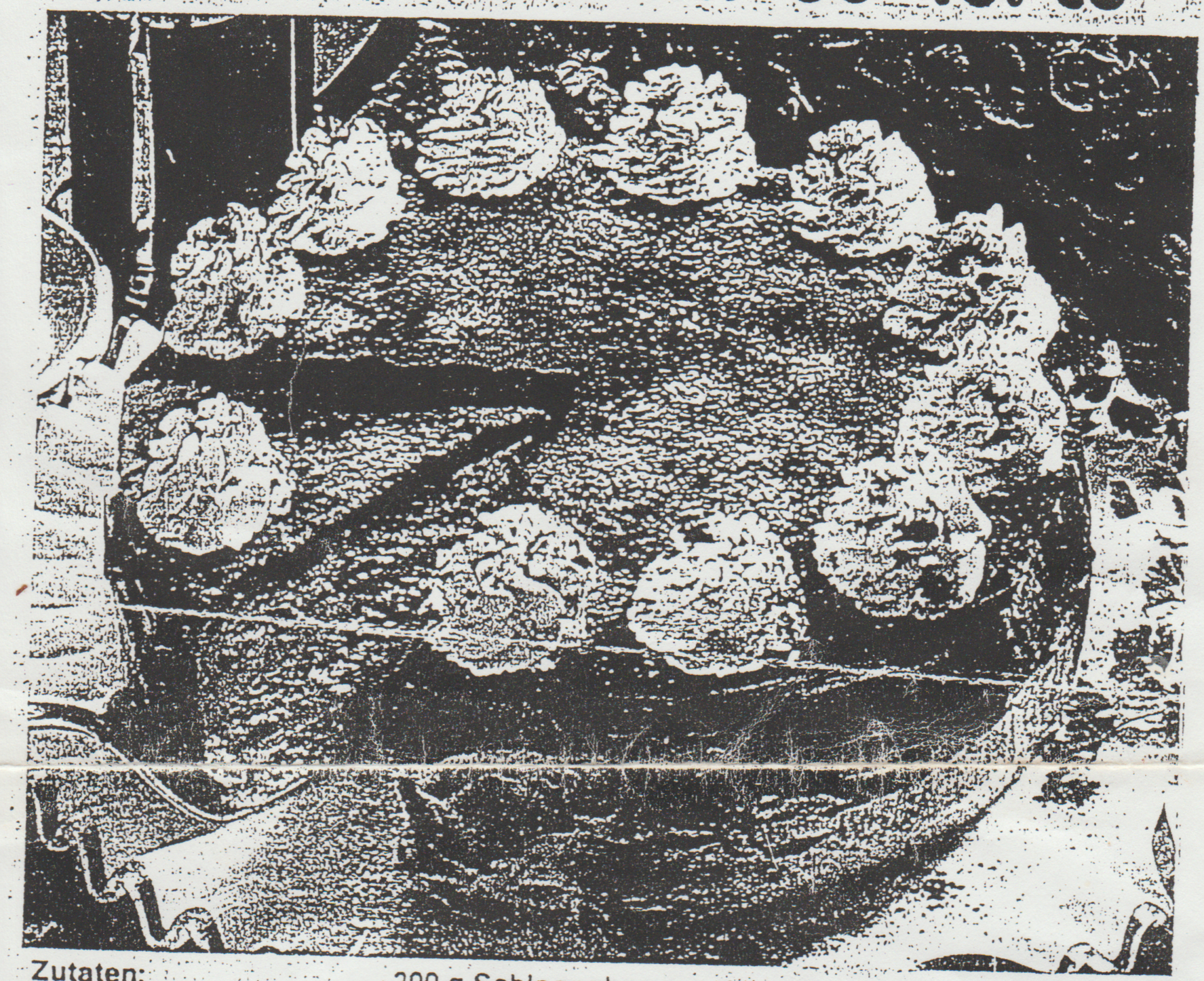
Italienische Tirami-sù-Torte



Zutaten:

2 Eigelb, 250 g Puderzucker, 3 Packungen (à 200 g) italienischer Frischkäse (Mascarpone), Saft und Schale ½ unbehandelten Zitrone, 2 Eßl. Rum, 125 g Butter, 1 heller Tortenboden (400 g), ⅛ l starker kalter Kaffee, 2 Eßl. Kakao, 200 g Schlagsahne.

Zubereitung: Eigelb mit Puderzucker (1 Eßlöffel beiseite stellen) schaumig schlagen. Frischkäse glattrühren. Eimasse, Zitronensaft und -schale sowie Rum unterrühren. Butter schmelzen* und zugeben. Tortenböden auseinandernehmen, mit Kaffee tränken. ⅓ der Creme abnehmen. Mit der restlichen Creme 2 Böden bestreichen. Aufeinandersetzen und mit dem 3. Boden abdecken. Torte mit Creme bestreichen. Dick mit 1 Eßlöffel Kakao und dem restlichen Puderzucker bestäuben. Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetupfen auf die Torte spritzen. Mit dem restlichen Kakao bestäuben. Ergibt ca. 16 Stücke. Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Pro Stück ca. 1430 Joule / 340 Kal. □

je nach Festigkeit der Käsemasse event. mit sau apart o. Gelatine steifen.

*erkalten lassen