

## Tiramisu – Kirsch – Torte

### Zutaten Boden:

60 g Speisestärke  
90 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 TL Backpulver

### Zutaten Belag:

100 g Löffelbiskuits  
750 g Joghurt  
2 Gläser Schattenmorellen  
100 g Zucker  
300 g Sahne  
1 Päckchen Tortenguss (rot)  
1 kalten Espresso  
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



### Zubereitung:

- Für den Boden die Eier trennen.
- Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen.
- Eigelb, 2 EL heißes Wasser, Restzucker und Vanillezucker cremig rühren.
- Mehl, Stärke mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Den Eischnee unterheben.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig einfüllen und bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für den Belag die Schattenmorellen abtropfen lassen
- Dabei den Saft auffangen.
- Joghurt, 20 g Gelatinepulver, Zucker und 125 ml Saft verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Halbe Crememenge auf den Tortenboden geben.

- Löffelbiskuits gleichmäßig darauf verteilen.
- Biskuits mit dem Espresso beträufeln.
- Restcreme aufstreichen.
- Torte mindestens drei Stunden kühl stellen.
- Schattenmorellen auf der Creme verteilen.
- Tortenguss mit 250 ml Saft zubereiten.
- Fertigen Guss auf den Schattenmorellen verteilen.
- Torte noch einmal eine Stunde kühl stellen.
- Nach Lust und Laune evtl. mit Sahnetupfen verzieren.