

Tiramisu - Torte I

Zutaten:

150 g Löffelbiskuit
800 g Brunch (cremiger Brotaufstrich)
200 g Kuvertüre (weiß)
100 ml starker Espresso
200 g Sahne
40 g Zucker
3 EL Amaretto
50 ml Marsalawein
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Kakaopulver



Zubereitung:

- Amaretto und mit dem kalten Espresso verrühren.
- Tortenring bzw. Springformrand auf eine Tortenplatte legen.
- Aus den Biskuit einen Tortenboden legen.
- Biskuits mit dem Amaretto - Espresso beträufeln.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Kuvertüre, Gelatinepulver, Zucker, Marsala und Brunch in einer Schüssel gut verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Creme auf den Biskuitboden streichen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Tortenring / Springformrand entfernen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.