

## Tiramisu Torte



**Vorbereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 3 Stunden

### Zutaten für 16 Stücke:

6 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g glutenfreies Mehl (für Kekse & Kuchen)  
80 g glutenfreie Speisestärke  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 TL Backpulver  
100 ml Milch  
1 EL Zucker  
1 EL Kakaopulver  
125 ml Espresso oder starker Kaffee  
3 EL Amaretto  
500 g Mascarpone  
250 g Quark (20 % Fett)  
50 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
2 EL Amaretto  
500 g Schlagsahne  
3 Päckchen Sahnesteif  
2 TL Kakaopulver  
16 Deko-Schokoladenblättchen

### Zubereitung:

1. Für den Tortenboden Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und zu einer festen Masseiterrühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke, Puddingpulver und Backpulver mischen und über die Eischneemasse sieben. Mit einem Schneebeesen unterheben. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Den Boden vollständig auskühlen lassen.
2. Für die Tränke Milch mit Zucker und Kakaopulver erhitzen, abkühlen lassen, Espresso und Amaretto unterrühren.
3. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarponemasse heben.

4. Den Tortenboden quer zweimal durchschneiden, so dass 3 gleich große Böden entstehen. Um den untersten Boden einen Tortenring legen. Mit 1/3 der Tränke beträufeln. Darauf 1/3 der Creme verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit einem weiteren 1/3 der Tränke beträufeln. Ein weiteres Drittel der Creme darauf streichen. Den obersten Boden von oben mit der restlichen Tränke beträufeln und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Ca. 3 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den Tortenring entfernen und die Torte mit der restlichen Creme rundherum bestreichen. Mit Kakaopulver bestäuben. Die Torte mit 16 Rosetten und Schokoladenblättchen verzieren.

**Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:**

Energie: 397 kcal/1664 kJ, Fett: 26 g, Kohlenhydrate: 32 g, Eiweiß: 7,2 g