



Tiramisu Kuchen

mit Himbeeren

ERGIBT: FORM VON 25CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 6MIN.

ZUTATEN

Biskuit:

70g Zucker

3 Eigelb

1 EL Wasser, heiss

3 Eiweiss

1 Prise Salz

2 EL Zucker

60g Mehl

2 EL Schokoladepulver

1 EL Kakaopulver

Creme:

250g Magerquark

300g Mascarpone

1 TL Vanilleextrakt

1/2 Zitrone, Schalenabrieb

400g Sahne

2 Pck. Sahnesteif

250g Himbeeren

Himbeermarmelade

etwas Minze

etwas Schokolade, dunkel geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Heize den Ofen auf 220°C O/U vor und stelle einen eckigen Backrahmen von ca. 35x 40cm auf ein Backpapier belegtes Blech.

2. Schritt

Für das Biskuit den Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel für ca. 5min. schaumig schlagen, bis die Masse hell ist.

3. Schritt

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee abwechselnd mit dem gesiebten Mehl und Schokopulver vorsichtig unter die Eigelbmasse unterheben. Die Masse in den Rahmen geben und gleichmässig ausstreichen.

4. Schritt

Für ca. 6min. im Ofen backen, anschliessend vom Rahmen lösen und stürze ihn direkt auf ein gezuckertes Küchentuch. Lasse ihn komplett abkühlen.

5. Schritt

Für die Creme alle Zutaten ausgenommen der Sahne glatt rühren, Sahne begeben und steif schlagen.

6. Schritt

Lege eine Kastenform mit Frischhaltefolie aus. Lege die Form nun auf den Biskuit und schneide daraus drei Platten, die in den Kastenform passen

7. Schritt

Lege den ersten Boden in die Form, streiche etwas von der Marmelade auf den Boden und ein Drittel der Creme darüber, dann noch ein paar der Himbeeren.

Lege den zweiten Boden auf und bestreiche und befülle ihn genauso.

8. Schritt

Lege nun den letzten Boden auf und stelle die Form für mind. 60min. in den Kühlschrank. Stürze es aus der Form heraus und nimm die Folie ab. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und dekoriere den Kuchen damit. Belege es mit Himbeeren, Minze oder geraspelter Schokolade.

