

Tiramisu-Kirsch-Torte

Heute möchte ich Euch ein leckeres Tiramisu vorstellen, aber als Torte. Wer Tiramisu genauso gerne mag wie ich, der sollte diese Torte unbedingt ausprobieren.



Tiramisu ist ein italienisches Dessert und wörtlich übersetzt heißt es, „zieh mich hoch“. Es besteht aus verschiedenen Schichten, einer leckeren Mascarponecreme, Eigelb, Zucker und Löffelbiskuits. Die Löffelbiskuits werden mit Kaffee-Amaretto beträufelt, geschichtet und bis zu ca. 3 Stunden gekühlt. Vor dem Servieren wird das Tiramisu noch mit Kakao bestäubt.





Diese Tiramisu-Kirsch-Torte hat mit dem klassischen Dessert nicht mehr viel zu tun. Den Kaffee und den Amaretto habe ich in den Schokoladen-Boden mit eingebaut, damit er richtig schön saftig wird. Auch verwendet habe ich Mascarpone, allerdings auch noch Quark und Sahne. Anstatt die Oberfläche der Torte mit Kakaopulver zu bestäuben, habe ich sie mit Streuseln belegt. Ja gut, ich muss zugeben, die Streusel habe ich etwas mit Puderzucker und Kakaopulver bestreut. Diese Torte ist nicht zu süß und mächtig, davon kann man sich auch ruhig zwei Stückchen genehmigen. Hier kommt das Rezept für Euch:







Das Rezept für die Tiramisu-Kirsch-Torte:

Zutaten für den Tortenboden:

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 6 Eier
- 2 TL Espresso-Pulver
- 2 TL Backpulver
- 50 g Speisestärke

Zutaten für die Creme:

- 400 g Schlagsahne
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- 6 EL Amaretto
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- Puderzucker
- Kakaopulver

Zutaten Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Espresso-Pulver mit 2 Eßl. heißem Wasser verrühren.
2. Eier, Zucker, Vanillinzucker und Espresso in eine

Schüssel geben und mit einem Rührgerät verrühren bis die Masse cremig ist.

3. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver in die Eier-Espresso-Masse sieben und unterheben.
4. Die Masse in eine gefettete Springform gießen und im vorgeheizten Backofen (160°C Umluft, oder 180°C Ober-Unterhitze) ca. 20 – 25 Minuten backen.
5. Den erkalteten Boden einmal durchschneiden, so dass man zwei Böden hat.
6. Auf den ersten Boden 3 EL Amaretto beträufeln.
7. Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
8. Kirschsafft mit Wasser auf 500 ml auffüllen.
9. Puddingpulver in eine Schüssel geben und mit 6 Eßl. Saft und 20 g Zucker glattrühren.
10. Restliche Flüssigkeit in einem Topf aufkochen und das aufgelöste Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen.
11. Kirschen zufügen und erkalten lassen.
12. Sahne mit 2 Pck. Sahnefest steif schlagen.
13. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillinzucker mit dem Handrührgerät verrühren.
14. Sahne unterheben.
15. Kirschen auf dem unteren Tortenboden vollständig verteilen und mit der Hälfte der Creme bedecken.
16. Zweiten Tortenboden draufsetzen und mit dem restlichen Amaretto beträufeln.
17. Die restliche Creme auf dem letzten Boden verteilen.
18. Alle Zutaten für die Streusel zu Krümeln verkneten und in groben Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen.
19. Die Streusel bei 160°C Umluft, ca. 15 Minuten backen.
20. Streusel auskühlen lassen und auf der Torte verteilen.
21. Puderzucker und Kakao vermischen und auf die Streusel sieben.

Ich wünsche viel Spaß beim ausprobieren und genießen!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**

Keyword: backen, torte, tiramisu, mascarpone, kaffee, dessert







Weitere leckere Kuchenrezepte:

- [Erdbeertorte mit Holunder Mascarpone Creme](#)
- [Mandarinen-Käsesahne-Torte](#)
- [Pfirsich Sekt Torte](#)
- [Apfel-Zimt-Käsekuchen mit Streuseln](#)
- [Zwetschgen-Schmand-Kuchen](#)
- [Johannisbeer Käsekuchen mit Streuseln](#)
- [Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping](#)
- [Himbeerkäsekuchen](#)