

Erdbeer-Tiramisu-Torte

Wer liebt Erdbeer Tiramisu? In Kombination mit Erdbeeren wird das beliebte italienische Dessert zu einer cremig-fruchtigen Tiramisu Torte mit Erdbeeren.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Tränke:

100 ml starker Kaffee oder Espresso
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Erdbeer-Mascarpone-Creme:

500 g Erdbeeren
500 g Mascarpone
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
2 EL Amaretto (Mandellikör)
250 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Löffelbiskuits

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao
etwa 250 g Erdbeeren

Wie backe ich eine Erdbeer-Tiramisu-Torte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Tränke zubereiten:

Kaffee oder Espresso und Amaretto verrühren. Backpapier vom Tortenboden abziehen und Tortenboden auf eine Platte legen. Nach und nach mit der Hälfte der Flüssigkeit tränken.

4 Erdbeer-Mascarpone-Creme zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Sahne mit den Erdbeerwürfeln unter die Mascarpone-Creme heben. Die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Creme auf den Boden streichen. Löffelbiskuits, evtl. zerkleinern, auf die Creme legen. Diese mit der übrigen Flüssigkeit mit Hilfe eines Pinsels tränken. Löffelbiskuits mit übriger Creme bestreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Oberfläche der Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Kakao bestreuen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben auf die Erdbeer-Mascarpone-Torte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen dunklen Tortenboden den All-in-Teig mit 1 EL Dr. Oetker Kakao zubereiten.
- Zum Tränken den Tortenboden mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen.