

# Ombré-Tiramisu-Torte

Kleine Mascarpone-Sahne-Torte mit Kaffeenote und tollem Ombré-Look.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Tränke:

100 ml heißes Wasser  
3 Btl. Instant-Espressopulver (etwa 6 g)  
2 EL Amaretto (Mandellikör)

### Füllung:

300 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
500 g Mascarpone  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Puderzucker  
3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Verzieren:

1 EL heißes Wasser  
1 Btl. Instant-Espressopulver (etwa 2 g)  
450 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 gestr. EL Puderzucker  
2 ½ TL Dr. Oetker Kakao

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Für die Tränke heißes Wasser mit Espressopulver und Amaretto verrühren. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit 2 EL von der Tränke in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren in 1 Min. zufügen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



#### 3 Füllung zubereiten:

Schlagsahne mit Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone, Speisequark, Puderzucker und Amaretto verrühren. Sahne unterheben.

- 4 Biskuitboden dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 1/4 der Tränke bepinseln. Gut 1/4 der Füllung gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die Schritte wiederholen, bis alle Böden verarbeitet sind. Oberen Boden an der Schnittfläche tränken, aber mit der gebackenen Seite nach oben auf die Füllung geben. Die Torte mit der restlichen Füllung einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Verzieren:

Heißes Wasser mit ESPRESSOPULVER verrühren und abkühlen lassen. Schlagsahne mit Gelatine fix steif schlagen. Puderzucker unterrühren und die Füllung dritteln. 1/3 der Füllung mit **1 TL Espresso** und **1 TL Kakao** verrühren. 1/3 der Füllung mit **1 TL Espresso** und **1 1/2 TL Kakao** verrühren. Jede Sahne jeweils in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel füllen und jeweils eine große Ecke abschneiden. Von unten nach oben zuerst mit der hellen Creme einen Ring um die Torte spritzen. Dann mit der hellbraunen und abschließend mit der dunkelbraunen Creme einen Ring spritzen. Mit der geraden Seite einer Teigkarte rundherum glatt ziehen und die übrige Creme oben auf der Torte wellig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Die Torte kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Dekorieren Sie die Torte mit Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen.
- Die Torte kann man gut 1-2 Tage im Voraus vorbereiten und ohne Kakao auch einfrieren.

