



Tiramisu-Torte mit Kirschen

Eine fruchtige Torte mit Joghurt und Mascarpone für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett

Essigteig:

125 g Weizenmehl
2 ½ TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Essig, z. B. Apfelessig

Zum Tränken:

1 Btl. Instant-Espressopulver (2 g)
4 EL heißes Wasser

Belag:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker
100 ml kalte Milch
150 g Joghurt
250 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme
75 g Eiswaffeln

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Obstform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Essigteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Obstform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 15 Min.

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Tränken:**
Espressopulver mit heißem Wasser verrühren und den Boden damit bestreichen.
- 4 Belag:**
Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 250 ml abmessen. Tortenguss mit Zucker und Kirschflüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend die Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Angedickte Kirschen auf dem Boden verteilen. Milch in eine mit heißem Wasser ausgespülte Rührschüssel geben. Joghurt, Mascarpone und Tiramisu-Pulver hinzufügen und nach Packungsanleitung aufschlagen. Belag kuppelartig auf den Kirschen verstreichen. Waffeln sternförmig in die Creme stecken. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Bestreuen:**
Die Torte erst kurz vor dem Servieren mit Kakao und Vanille-Zucker bestreuen.

