

# Tiramisu-Torte

## Zutaten

500 g Mascarpone

40 g Puderzucker

2 TL Vanillepaste

2,5 dl Vollrahm

1 Beutel Schlagrahmfestiger

1 Torten-Bisquit Schokolade

1,6 dl kalter Kaffee

ca. 1½ EL Kakaopulver

## Zubereitung:

1. Mascarpone glattrühren. Puderzucker portionenweise dazusieben, verrühren. Vanillepaste darunterühren.
2. Rahm mit Rahmfestiger steif schlagen. Mithilfe eines Teigschabers sorgfältig unter die Mascarpone-Creme heben.
3. Biscuit in Lagen trennen. Unterste Lage (= Boden) mit der Hälfte des Kaffees beträufeln.
4. Knapp ein Drittel der Mascarpone-Creme darauf verstreichen. Mit dem mittleren Tortenboden gleich verfahren. Letzten Tortenboden (= Deckel) daraufsetzen.
5. Restliche Creme auf die Torte geben. Wenig Creme am Rand mithilfe eines Spachtels dünn auftragen und fast ganz abschaben. Man darf die verschiedenen Lagen sehen. Oberste Schicht glattstreichen.

Torte verzieren: Mit Kakaopulver bestäuben, mit Schokoladenspänen bedecken oder mit Marzipan-Deko ausschmücken – z. B. Fussbälle: mit weisser Marzipan Kugeln formen und kleine Schokowürfel reindrücken

