

Tiramisu-Torte mit Erdbeeren

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

100 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier Grösse M

Zum Tränken:

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

Erdbeer-Mascarpone-Crème:

500 g Mascarpone
250 g Magerquark
100 g Zucker
2 EL Amaretto (Mandellikör)
250 ml Schlagrahm kalt
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
500 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen) (zu Würfeln geschnitten)
100 g Löffelbiskuits

Zum Verzieren:

Kakaopulver
250 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen) in Scheiben geschnitten

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in die vorbereitete Backform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Zum Tränken:

Den Tortenboden mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. Espresso mit Amaretto verrühren und den erkalteten Tortenboden mit Hilfe eines Backpinsels mit der Hälfte davon langsam tränken.

4 Erdbeer-Mascarpone-Crème:

Mascarpone mit Magerquark, Zucker und Amaretto verrühren. Schlagrahm mit Gelatine express steif schlagen und mit den Erdbeeren unter die Mascarpone-Crème heben. Die Hälfte der Crème auf den Tortenboden streichen und mit Löffelbiskuits belegen. Das übrige Kaffee-Amaretto-Gemisch mit dem Backpinsel auf den Löffelbiskuits verteilen und die übrige Crème darauf streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreuen und Verzieren:

Die Torte mit Kakaopulver leicht bestreuen und mit Erdbeerscheiben verzieren.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen dunklen Tortenboden die Teig-Masse mit 1 EL Kakaopulver zubereiten.