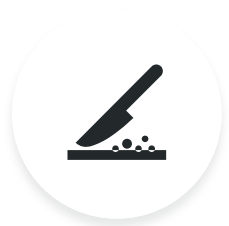




24



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
7 Std. 30 Min.



Portionen
12 Stücke

NO-BAKE-TIRAMISU-TORTE

Amarettini-Mandel-Boden

250 g Amarettini

100 g Mandeln

150 g Butter, in Stücken

500 g Mascarpone

4 Stk. Eier

20 g Vanillezucker,
selbst gemacht

Tiramisucreme und Fertigstellung

150 g Espresso,
aufgebrüht, kalt

40 g Mandellikör (optional)

70 g Zucker

30 g Backkakao

1 Prise Salz

30 g Zitronensaft

7 g Gelatine (ca. 4 Blätter)

200 g Löffelbiskuits

200 g Sahne zum Schlagen,
30-40 % Fett,
kühlschranksalt

Amarettini-Mandel-Boden

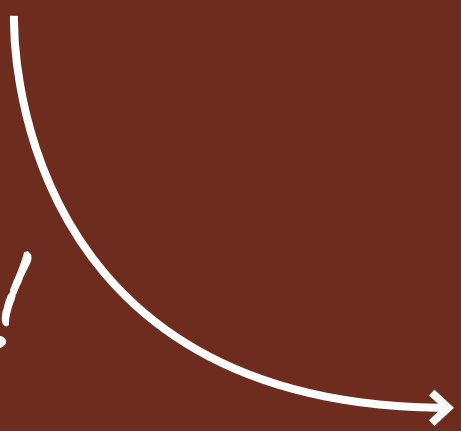
- 1.** Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2.** Amarettini in den Mixtopf geben, **Pürieren**  **10 Sek.** und umfüllen.
- 3.** Mandeln in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zu den Keksen geben.
- 4.** Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
- 5.** Amarettini-Mandel-Mischung zugeben, **10 Sek./Stufe 4** verrühren und in die vorbereitete Springform geben. Die Mischung mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig verteilen und andrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Tiramisucreme und Fertigstellung

- 6.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Espresso, 10 g Mandellikör, 20 g Zucker und 10 g Kakao einwiegen. Schüssel absetzen und vermischen.
- 7.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Mascarpone und 30 g Mandellikör einwiegen. Schüssel absetzen und vermischen.

- 8.** 50 g Zucker in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 9** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 9. Rühraufsatz einsetzen.** Eier, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft zugeben und **12 Min./70°C/Stufe 3.5** schaumig schlagen. Ca. 5 Minuten vor Ende dieser Zeit Gelatine gemäß Packungsangabe einweichen.
- 10.** Gelatine ausdrücken, rechts und links neben den Rühraufsatz in den Mixtopf zugeben, Mascarpone-Likör-Mischung zugeben und **1 Min. 30 Sek./Stufe 2.5** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.** 8 EL der Mischung auf dem Tortenboden verteilen, restliche Creme in eine große Schüssel umfüllen, abdecken und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 11.** Löffelbiskuits mit einem scharfen Messer halbieren und mit der Schnittseite nach unten sowie der gezuckerten Seite nach außen in der Springform im Kreis aufstellen. Die restlichen Löffelbiskuits nochmals halbieren und kurz in die Espresso-Mandel-Mischung tauchen, auf dem Amarettiniboden verteilen und kalt stellen.

Fast fertig!



- 12. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/ Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Sahne mithilfe des Spatels vorsichtig unter die Mascarponecreme heben, vorsichtig auf den vorbereiteten Tortenboden geben und mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 13.** No-Bake-Tiramisu-Torte mit 20 g Kakao bestäuben und servieren.

Frohe
Weihnachten!