

Tiramisutorte

Zutaten



1/2 Tortenboden



1 kleine Dose Mandarinen



1 Beutel „Gelatine-Fix“



250 Gramm Mascarpone

Tiramisutorte

Zutaten



2 Eigelb



1 Teelöffel Zitronensaft



2 Esslöffel Amaretto



3 Esslöffel Zucker

Tiramisutorte

Zutaten



2 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung



Eigelb in eine Schüssel geben



Zucker dazugeben

Tiramisutorte



mit dem Handrührgerät schaumig rühren



Mascarpone in eine andere Schüssel geben



Amaretto dazugießen



Zitronensaft dazugeben

Tiramisutorte



alles miteinander verrühren
Gelatine-Fix hinzugeben und noch
einmal alles verrühren



Eigelb-Zucker-Mischung dazugeben



alles miteinander gut verrühren



Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen

Tiramisutorte



Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen



Mascarpone-Masse auf den Tortenboden geben



Mascarpone-Masse glatt streichen



mit Kakaopulver bestreuen – fertig!

Guten Appetit!