



# Miomida Kaffee Tiramisu Torte

## Zutaten:

Kuchenteig, 500 g Mehl gesiebt, 330 g Margarine oder Butter, 400 g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 5 Eier (M), 3 TL Backpulver, 130g Mandeln gemahlen, 65 g Kakao Pulver, geriebene Schale einer Zitrone, 180 ml. sehr starken Kaffee von Miomida (Rosso Zandegiacomo oder Nero)

## Füllung:

600 g Mascarpone, 5 Eigelb (Eier trennen), 7 EL Zucker, 2 Eiweiß, Prise Salz, 2 EL Marsala Dessertwein, 1 Hand voll Amerettini, 1 EL Amaretto

## Garnitur:

400 ml. Sahne, 1 EL Kakao, 2 Tafel Zartbitterschokolade, 2 EL Amaretto, 2 Pck. Sahnesteif, Schokoladenstreusel zum Verzieren, Weiße Schokolade

## Zubereitung:

**Boden:** 180 ml. Sehr starken Kaffee von Miomida kochen und erkalten lassen. In eine Schüssel mit einem Mixer die Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren.

Die Eier einzeln einrühren. Mandel- und Kakaopulver unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und dabei den Kaffee Löffelweise langsam unterrühren.

In eine eingefettete 26ziger Springform auf Backpapier den Teig einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 160° Grad Heißluft oder Unter und Oberhitze bei 180° Grad ca. 65-70 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen aus der Springform nehmen, er muss mindesten 6 Stunden auskühlen, dann 2 mal waagrecht schneiden.

**Füllung:** Die Eier trennen, 2 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In eine Schüssel 5 Eigelb mit Zucker ca. 3 Minuten sehr schaumig rühren. Dann 2 EL Marsala und die Mascarpone unterrühren. Das Eiweiß mit einem Schneebesen luftig unterziehen. Die erste Bodenplatte in die Springform legen mit einem Küchenpinsel etwas Amaretto tropfen.



Die Mascarpone Masse teilen. Die erste Hälfte auf die Bodenplatte verteilen, die zweite Platte auflegen und wieder mit Amaretto betreuflern, dann den Rest Mascarpone darauf verteilen, die zerkleinerten Amerettini darauf verteilen und die dritte Platte auflegen. Nun alles über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

**Garnieren:** Die Sahne mit Kakaopulver und der Zartbitterschokolade unter ständigem rühren, langsam bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit Sahnesteif die erkaltete Masse steif schlagen.

Jetzt die Schokoladensahne mit einem Spachtel auf den Kuchen streichen und nach belieben mit Schokostreusel und Amerettini verzieren. Die Miomida Kaffee-Tiramisu Torte 2 Stunden in den Kühlschrank stellen bevor er angeschnitten wird.

Viel Spass beim Nachbacken und guten Appetit

(Rezept Idee Monika Thomaier, [www.koch-rezepte.me](http://www.koch-rezepte.me))