

Tici Kaspar

TIRAMISU TARTE

Für 1 Tarte: (Durchmesser 24 cm)

Mürbteig

- 200 g Mehl, glatt
- Prise Salz
- 1 TL Kakao
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Freilandeier

Kaffeemasse

- 60 g Butter
- 80 g Backzucker
- 2 Freilandeier

- 250 g Topfen
- 20 g Maisstärke
- 1 Espresso, ca. 30 ml

Topping

- 2 Dotter
- 50 g Backzucker
- 500 g Mascarpone
- optional: Schuss Kahlua

Außerdem

- 1 TL Kakao zum Bestreuen
- 1 Becher Himbeeren, frische
- 1 Handvoll Amarettini, zerbröseln
- etwas Butter zum Ausfetten der Tarteform

Zubereitung:

- Für den Mürbteig Mehl, eine Prise Salz, Kakao, gewürfelte Butter und Staubzucker zu Bröseln verarbeiten, das Ei rasch einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und flach auf einen Teller drücken. Zugedeckt für eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Für die Kaffeemasse Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier beimengen, ebenfalls Topfen und Maisstärke gut unterrühren. Mit kaltem Espresso abschmecken.
- Die Tarteform gut einfetten, den Mürbteig etwas größer als die Form dünn ausrollen und den Teig hineinlegen. Überstehende Reste abschneiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen bei 190° O/U für ca. 10 Minuten blind backen.

TIPP! Die Tarteform außen mit Staniolpapier auslegen damit die Creme später nicht auslaufen kann!

- Anschließend mit der Kaffeemasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170°O/U ca. 15 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.
- Für das Topping Dotter mit Zucker schaumig rühren, Mascarpone zügig unterrühren und nach Belieben mit einem Schuss Kahlua abschmecken.
- Die Creme auf die Tarte streichen und im Kühlschrank für einige Stunden durchziehen lassen.
- Zum Anrichten mit Kakao bestreuen und mit Himbeeren sowie Amarettini-Brösel dekorieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Dauer: ca. 60 Minuten plus einige Stunden zum Kühlen