

Naked Tiramisu-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 50 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für eine Springform von
ca. 18 cm Ø und mind. 7 cm Höhe,
Boden mit Backpapier belegt

150 g Zucker

3 Eier

1½ dl Milch

**1½ dl Raps- oder
Sonnenblumenöl**

230 g Mehl

1 TL Backpulver

1½ dl starker Kaffee
(z. B. Espresso)

4 EL Amaretto

250 g Mascarpone

50 g Puderzucker

½ Bio-Zitrone,
abgeriebene Schale
und 2 EL Saft

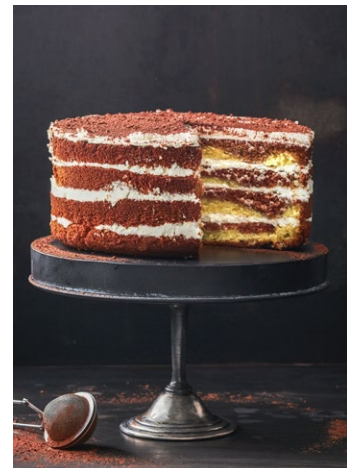
2 dl Vollrahm

Kakaopulver
zum Bestäuben

- 1. Teig:** Zucker und Eier in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Milch darunter-rühren. Öl unter ständigem Rühren langsam dazugießen.
- Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 3. Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen. Biskuit 3-mal durchschneiden. Formenrand reinigen.
- Kaffee und Amaretto verrühren.
- Mascarpone, Puderzucker, Zitronenschale und -saft gut verrühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen.
- Springformenrand auf eine Platte stellen, ein Biskuit hineinlegen, mit ¼ des Kaffees beträufeln, ¼ der Creme darauf verteilen. Vorgang 3-mal wiederholen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Formenrand sorgfältig entfernen, Torte mit Kakaopulver bestäuben.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (⅓): 661 kcal, F 45g, Kh 51g, E 9g



Brillieren Sie mit dem heiss geliebten Tiramisu für einmal als prächtige Schichttorte. Naked, also nackt, werden geschichtete Torten genannt, die nicht mit Creme oder Glasur überzogen sind.

