



Tiramisu Wickeltorte

Zutaten für 8 Stücke

Zubereitung: 30 Min. | **Kühlzeit:** 4 Std.

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl
30 g Kakao

Kaffee ganache

50 g Espresso (heiß)
100 g Zartbitterkuvertüre
20 g Butter

Boden

120 g Butter
150 g Butterkekse
50 g Haselnüsse (gehackt)

Creme

500 g Mascarpone
80 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
400 g Schlagobers
9 TL San-apart

Dekoration

1 TL Kakao
1 TL Kakaonibs



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Tiramisu Wickeltorte

Diese gewickelte Tiramisu Torte sieht zwar aufwändig aus, ist aber wirklich einfach zuzubereiten - und schmeckt einfach himmlisch! Wer Kaffee nicht so gerne hat oder das Rezept für Kinder backen möchte, kann den Espresso auch durch Schlagobers ersetzen. Bei der Dekoration habe ich mich für Tupfen aus Creme und Ganache entschieden, ihr könnt die Torte aber auch mit einer Creme oder Ganache einstreichen und dann dekorieren, sodass man die Wicklung der Torte vor dem Anschneiden noch gar nicht sieht.

Zubereitung:

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

Biskuit

Schlage die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß-cremig. Siebe das Mehl mit dem Kakao und hebe es vorsichtig und nur kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 8-9 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit die Ganache zu. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Löse ihn aus dem Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie ab und lasse den Biskuit mit einem weiteren Geschirrtuch oder der Backfolie abgedeckt abkühlen.

Tipp: Verwende mein Backmehl oder gib etwas Backpulver zum Mehl, so musst du die Eiermasse nicht so lange aufschlagen.

Kaffeeganache

Schmilz die Kuvertüre in dem heißen Espresso. Rühre die Butter ein und stelle die Ganache bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

Tipp: Statt dem Espresso kannst du auch Sahne verwenden und erhitzen.

Boden

Setze einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter. Röste die Haselnüsse in einem Topf etwas an, bis sie duften. Gib die Butter dazu und lasse sie unter Rühren schmelzen. Zerkleinere die Kekse mit einem Whacker oder den Händen und verrühre die Brösel mit der Haselnussbutter. Stelle 1 EL der Keksbösel für die Dekoration zur Seite. Fülle die Masse in den Backring, drücke den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt und stelle ihn in den Kühlschrank.

Creme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gieße das Schlagobers langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

Torte wickeln

Stelle jeweils einen kleinen Teil der Ganache und der Creme für die Dekoration zur Seite. Bestreiche die Biskuitplatte mit der Ganache. Verteile dann die Creme darauf und streiche sie mithilfe einer Teigkarte und Streichpalette gleichmäßig glatt. Schneide die Biskuitplatte in 5 cm breite Streifen. Entferne den Tortenring und die Backfolie vom Keksboden und setze ihn auf einen Tortenretter. Rolle den ersten Streifen der Biskuitplatte auf und setze ihn mit der Schnittkante nach unten mittig auf den Boden. Wickle dann die restlichen Streifen darum. Stelle den Tortenring darum und stelle die Torte abgedeckt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Tipp: Sollte der Crunch-Boden etwas zu groß sein, schneide den überschüssigen Teil einfach weg und nutze die Brösel zur Dekoration.

Dekoration

Setze die Torte auf eine Tortenplatte und entferne den Tortenring. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle und spritze einen Teil in Tupfen auf die Torte. Streue etwas Kakao über die Tupfen. Gib dazu etwas Reis mit dem Kakao in ein Sieb, so kannst du ihn leichter dosieren. Spritze die übrige Creme ebenfalls in Tupfen auf. Fülle die Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle und spritze kleine Tupfen zwischen die Cremetupfen. Dekoriere die Torte mit den Kakaonibs und den Keksbröseln.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

