

Falsche Tiramisutorte

Zutaten

Biskuitteig:
4 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl

Creme:
200 g Frischkäse
200 g Schmand
100 g Zucker
2 Becher Sahne
2 P. Sahnesteif
2 Eßl. Amaretto

Garnierung:
2- 3 Eßl. Kakaopulver



Zubereitung

Biskuitboden backen, abkühlen lassen. Amaretto mit Kaffee mischen und den Biskuitboden gleichmäßig damit beträufeln. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Frischkäse mit Schmand und Zucker verrühren. Sahne unter die Creme ziehen. Dann die Creme kuppelförmig auf dem Biskuit streichen (dazu am besten eine lange Konditorpalette verwenden). Die Torte mit Kakaopulver bestäuben. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen....

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr