Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Tiramisu – Kranzkuchen

Zutaten für den Teig:
5 große Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, 120 g Mascarpone, 350 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 120 g Tiramisu-Biskotten, 300 ml starker Kaffee, 50 ml Amaretto, 15 g Kakao

Zutaten für die Glasur:
100 g Staubzucker, ca. 2 EL Espresso

Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Die Eier langsam nacheinander dazugeben und mit dem Mascarpone sehr cremig rühren.
Die Biskotten in 2 cm Stücke schneiden und mit der Hälfte des Kaffees tränken.
Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem restlichen Kaffee und dem Amaretto unter den Teig mischen.
Den Teig in zwei Teile teilen und in eine Hälfte den Kakao unterrühren.
Eine Kranzform mit Butter befetten und mit Mehl stauben. Den Hellen Teig einfüllen, die Biskotten gleichmäßig darüber verteilen und den dunklen Teig darüberstreichen.
Den Kuchen bei 170°C (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.
Nach dem Überkühlen auf einen Teller stürzen und mit der Kaffeeglasur dünn bestreichen – dazu Staubzucker mit Espresso glatt verrühren.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube