



Tiramisu-Kuchen vom Blech

Zutaten für ca. 32 Stücke:

250 g weiche Butter oder Margarine,
375 g Zucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker,
6 Eier (Größe M), 300 g Schlagsahne,
250 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln,
1 Päckchen Backpulver, 750 g Mascarpone,
750 g Magerquark, 1 Päckchen Sahnefestiger,
3 EL kalter Espresso, 2 EL Mandellikör,
ca. 250 g Amarettini, 2-3 EL Kakaopulver

Zubereitung

1 Fett, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 100 g Sahne zufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 32 x 39 cm) streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Kuchen vom Rand lösen und auskühlen lassen.

2 Mascarpone, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Quark verrühren. 200 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Mascarpone-Creme heben. Espresso und Likör verrühren, Kuchen damit bestreichen. Kuchen quer halbieren und auf 2 Kuchenplatten oder Tablett legen.

3 Ca. 1/3 der Mascarponecreme auf den Böden verstreichen. Amarettini darauf verteilen, festdrücken und mit der übrigen Creme bedecken. Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen. Anschließend mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Wartezeit ca. 3 Stunden.

Pro Stück ca. 350 kcal;

Eiweiß 8 g, Fett 23 g, Kohlenhydrate 27 g

Tipp für die Erdbeerzeit:

Wer es fruchtig liebt, setzt 250 g halbierte Erdbeeren im Wechsel mit den Amarettini auf die erste Cremeschicht - so entsteht ein hübsches Farbspiel. Anschließend wie im Rezept beschrieben mit Creme bedecken.