

Leichte Kirsch-Tiramisu-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuit:

2 Eier (L)
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
90 g Mehl
60 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

Für die Creme:

2 Gläser (à 540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Schattenmorellen
10 Blatt weiße Gelatine
750 g Joghurt (0,1% Fett)
100 g Zucker
125 ml Fruchtsaft aus dem Glas
250 ml Schlagsahne

Außerdem:

100 g Löffelbiskuits
1 Päckchen Tortengusspulver, rot
250 ml Fruchtsaft aus dem Glas
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubehör:

Backrahmen (ca. 26 x 28 cm)

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit 2 EL heißem Wasser, dem restlichen Zucker und dem Vanillinzucker cremig-schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles locker unterheben.

Backblech mit Backpapier belegen und Backrahmen aufsetzen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Odenwald Frucht in Frucht Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker und 125 ml Fruchtsaft aus dem Glas verrühren. Gelatine tropfnass bei mäßiger Hitze auflösen und zügig unter den Joghurt rühren. Kühl stellen, bis die Masse leicht geliert. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme nochmals kurz kühl stellen.

Die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verteilen, Löffelbiskuits darauf geben und restliche Creme darüber verstreichen. 1-2 Stunden kühl stellen.

Schattenmorellen auf der Creme verteilen. Tortengusspulver mit 250 ml Saft aus dem Glas nach Anweisung zubereiten, über die Schattenmorellen geben. Torte nochmals kurz kühl stellen. Zum Servieren in rechteckige Stücke schneiden und mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

