

Tort Tiramisu

Pyszny tort z lekkim kremem tiramisu i likierem

ok. 8 - 10 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

4 szt. jajek
3 łyżki wody
1 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera

Poncz:

0,5 szkl. wody
2 łyżki cukru
75 ml likieru amaretto

Krem:

2 opak. Kremu do tortów i ciast smak tiramisu Dr. Oetkera
600 ml mleka (schłodzonego)
200 g masła

Do dekoracji:

3 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera do posypania
1 opak. Ażurków z czekolady deserowej Dr. Oetkera
100 g borówek amerykańskich
10 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania Biszkoptu wsypać do miski, dodać jajka i wodę. Całość miksować na najwyższych obrotach przez ok. 5 minut do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Pieczenie:

Formę o śr. 24 cm posmarować tłuszczem i posypać mąką lub wyłożyć papierem do pieczenia. Formę wstawić do podgrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.

10 minut po upieczeniu wyjąć biszkopt z formy. Po ostygnięciu ściąć wierzch ciasta i przekroić wzdłuż na dwie warstwy. Nasączyć wodą z cukrem i likierem amaretto.

Krem:

Masło utrzeć mikserem na puch. Do wysokiego naczynia wlać 600 ml schłodzonego mleka. Stopniowo dodawać kremy i miksować najpierw na najniższych, następnie na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty. Do ubitego kremu dodać utarte masło i miksować jeszcze przez ok. 2 minuty.

3 Dekorowanie:

Na talerzu do tortów ułożyć jedną warstwę nasączonego biszkoptu, posypać kakao. Następnie posmarować warstwą kremu i również posypać kakao. Czynność powtórzyć, aby powstały warstwy: biszkopt, krem, biszkopt, krem. Boki tortu posmarować warstwą kremu. Wierzch tortu posypać kakao i udekorować ażurkami z czekolady. Można także na wierzchu ułożyć borówki oraz listki mięty.