



Tiramisu

Tiramisu



Für den Kuchen:
1 Eier
3 Kaffeetassen Zucker
4 Kaffeetasse Mehl
1 Kaffeetasse Joghurt
½ Kaffeetasse Öl
1 ½ EL Kakao
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
Für die Kremefüllung:
3 Gläser Milch
4 Streichholzschachtel grosse Weiskäse
1 Ei
2 Kaffeetassen Mehl
2 ½ Kaffeetassen Zucker
Zum Aufweichen:
1 Glas lauwarmes Wasser
2 TL Instantkaffee
Für die Oberfläche:
2 EL Schokoladensplitter

- # In einer Rührschale Ei und Zucker entweder mit dem Mixer oder mit einem Schneebesen so lange schlagen bis eine homogene Masse entstanden ist.
- # Gesiebttes Mehl, Joghurt, Öl, Kakao, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und schlagen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Diese Mischung in eine Backform mit einem Durchmesser von 20-22 cm einfüllen und im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen.
- # Währenddessen die Kremefüllung zubereiten, hierzu in einen Topf kalte Milch, Ei, Mehl und Zucker hinzugeben einige Male umrühren und bei mittlerer Stufe auf den Herd stellen und unter stetigem Umrühren kochen.
- # Die Creme vom Herd nehmen und über Nacht in Wasser eingeweichtes und entsalzene Käse hinzugeben und 5 Minuten mit dem Mixer bearbeiten.
- # Den Kuchen für Tiramisu nach dem Abkühlen in der Mitte in zwei Teile. In einem Glas die Hälfte des Instantkaffees auflösen und den ersten Teil des Kuchenbodens damit tränken und die Hälfte der Creme auf diesen Kuchenboden schmieren.
- # Den zweiten Kuchenboden auf die Kremeschicht legen und auch mit dem Instantkaffee tränken und die übrig gebliebene Creme auf alle sichtbaren Seiten schmieren. (Damit eine glatte Creme entstehen kann es mit einem Karton oder mit einer runden Form eingerahmt werden.)
- # Die Oberfläche mit kleinen Schokoladensplittern bestreuen.
- # Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden ruhen lassen und anschliessend kann es serviert werden.

Tipp: Tiramisu ist eine traditionelle Kuchenspezialität aus Italien.