Muffinstorte Tiramisu



Sieht aufwendiger aus, als es ist. Der Boden und die Muffins werden zeitgleich gebacken. Darauf befinden sich "tiramisu-like" getränkte Löffelbiskuits, eine leckere Kaffeecreme und eine Schicht Kakao. Ach ja und die Muffins natürlich, ist ja eine Muffinstorte.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 15 Stück Löffelbiskuit (100 g)
- 210 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron

2 EL Backkakao
1 Ei
120 g brauner Zucker
125 g weiche Butter
100 g Mascarpone
300 g Buttermilch

Für die Creme

8 Blatt Gelatine
100 ml kalter, starker Kaffee
25 ml Irish Coffee
375 g Quark
300 g Mascarpone
125 g Zucker
375 ml Sahne

Außerdem

15 Stück Löffelbiskuit (100 g)
100 ml kalter, starker Kaffee
25 ml Irish Coffee
3 EL Backkakao

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und eine Muffin-Backform mit 4 Cups auslegen (oder ebenfalls einfetten).
3. Löffelbiskuits für den Teig im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern und zusammen mit Mehl, Backpulver, Natron und Kakao in einer Schüssel vermischen.

4. In einer separaten Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Butter, Mascarpone und Buttermilch dazugeben und verrühren.
5. Dann die trocknen Zutaten in die Ei-Masse geben und nur solange bis sich alle Zutaten verbunden haben.
6. Zuerst die 4 Muffin-Cups zu ¾ mit dem Teig befüllen. Anschließend den restlichen Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.
7. Die Temperatur des Backofens auf 180°C reduzieren und Muffins und Boden in der Ofenmitte ca. 20-25 Minuten backen.
8. Nach der Backzeit Muffins und Boden einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus den Formen lösen und abkühlen lassen.
9. Während der Backzeit die Creme zubereiten. Dazu die Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Kaffee und Irish Cream verrühren und in einem kleinen Topf erwärmen, aber nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken, in den Topf geben, auflösen und anschließend abkühlen lassen.
10. Quark, Mascarpone und Zucker verrühren, dabei das Kaffee-Gemisch dazugeben. Die Sahne steifschlagen und unter die Creme heben.
11. Den kalten Tortenboden auf einen Tortenteller geben und einen Tortenring umspannen. Löffelbiskuits auf dem Boden verteilen. Kaffee mit Irish Cream verrühren und Löffelbiskuits damit tränken. Die Muffins halbieren und mit der Schnittfläche nach unten am Rand verteilen. Nun die Creme darauf verteilen und glattstreichen.
12. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird und das Kaffee-Gemisch richtig durchziehen kann.
13. Vor dem Servieren die Torte mit Kakao bestreuen und den Tortenring entfernen.