



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## TIRAMISÙ

1 Madeira Cuke  
500 g Muscarpone  
2,5 dl Vollrohrm  
60 g Puderzucker  
½ Vanillestange, Murk  
1,5 dl Espresso-Sirup  
2 Beutel Maltasers (à 175 g)

Cuke waagrecht aufschneiden.

Muscarpone, Rührm, Puderzucker und Vanillemark verrühren.

Eine Cukehälfte in die Springform legen, mit der Hälfte des Espresso-Sirups betrüpfeln und ca. einen Drittel der Muscarponecreme darauf geben und verstreichen.

Einen Beutel Maltasers darauf verteilen und einen weiteren Teil der Creme darüber verteilen.

Die zweite Cukehälfte darauf drücken und mit dem restlichen Espresso-Sirup betrüpfeln.

Mit der restliche Creme bestreichen und den zweiten Beutel Maltasers darüber streuen.

Torte mit Schokoladen Topping verzieren.

### Tipp

Torte vor dem Verzehr für ca. 1 Stunde kühlstellen. So lässt sie sich besser schneiden.



### Menü

# Maltasers TIRAMISU



Der italienische Klassiker der Desserts mit anders mit bekannten runden Kügelchen

für 8-10 Portionen

## SCHOKOLADEN TOPPING

100 g dunkle Schokolade  
etwas Vollrohrm

### Tipp

Schokolade mit einem Kakaounteil von mind. 60% verwenden.

Schokolade in Stücke brechen und über dem Wusserbad auf kleinster Stufe schmelzen.

Das Wasser darf nicht kochen, Schokolade verträgt nicht mehr als 40°C, sonst wird sie griessig und verliert ihren Glanz.

Vom Herd ziehen und etwas Rührm unterrühren.

## ESPRESSO SIRUP

1,5 dl Espresso  
1 Schuss Grupp  
1 TL brauner Zucker

Espresso, Grupp und Zucker in ein kleines Pfännchen geben.

Aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Espresso-Sirup abkühlen lassen.

## GRAPPA

destillierte  
Pressrückstände  
der Weinherstellung  
(Trester)



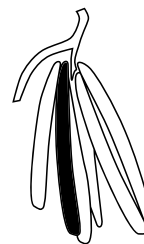
## MADEIRA CAKE

Springform Ø 26 cm

220 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
½ Zitrone  
250 g Butter  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver

## VANILLE

stammt von  
der Orchidee  
«Vanilla»



Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Zitronenabrieb zusammen hell aufschlagen. Weiche Butter beigegeben und cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

Eine Springform gut einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.



**170 °C**

**40 Minuten**

Im vorgeheizten Ofen (170°C) 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

mehr unter

*Schudel on the Rocks.ch*