

## Tirami su - Torte

Mit diesem Dessert machen Sie sich zum Star!

Zutaten für 8 Personen

1 Tortenboden „Schoko“ geschnitten

4 Eier

100 g Zucker

500 g Mascarpone

2 kleine Tassen Espresso

1 dl Marsala

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Erst Mascarpone, dann löffelweise den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Masse ziehen.

Den Espresso mit dem halben Marsala verquirlen. Die erste Bodenschicht des Tortenbodens mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln.

Die Hälfte der Mascarpone-Crème darauf ausstreichen.

Den zweiten Tortenboden auf die Crème legen. Wieder mit der Espresso-Mischung beträufeln und mit der restlichen Crème bestreichen.

Den Tortendeckel darauflegen.

Nach Belieben den Deckel ausdekorieren oder mit Schokoraspeln bestreuen.

**Weintipp:** Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein. Seine süsse sollte von schönen Fruchtnoten unterstrichen werden.

**Aus unserem Sortiment:**

**Moscato d’Asti, Fratelli Bera, Piemont**

**Rigoletto, Santa Cristina, Veneto**