Tiramisu

© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 6 Stunden

Für 4 Personen

1 Form von ca. 30 × 20 cm

2 Eigelb
4 EL Zucker
500 g Mascarpone
2 Eiweiss, steif geschlagen
2 dl Espresso
2 EL Zucker
3 EL Amaretto
200 g Löffelbiskuits
2–3 EL Kakaopulver

Zubereitung

Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Mascarpone dazugeben, gut verrühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Espresso, Zucker und Amaretto verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits darin wenden, in der Form auslegen. Die Hälfte der Mascarponecrème darüber verteilen. Restliche Biskuits ebenfalls im Kaffee tränken, auf der Crème verteilen. Mit der restlichen Crème bedecken, zugedeckt mindestens
6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp Für eine dekorative Oberfläche die Mascarponecrème in einen Spritzsack mit beliebiger Tülle füllen und die letzte Schicht damit abschliessen.

Experten-Wissen

Wer das Tiramisù am Vortag vorbereiten will, ersetzt die rohen Eier durch 150 g Magerquark und 1 dl Vollrahm, steif geschlagen. Der Quark gibt der Masse eine angenehme Säure, der Schlagrahm macht sie luftig. Zudem ist das Dessert ohne Eier gut über Nacht haltbar. Das Kakaopulver sollte allerdings erst kurz vor dem Servieren darübergestäubt werden.