




Zubereitung

Tiramisu



 ca. 30Min
 4 Personen
 vegetarisch

Mascarpone-Creme

50 g **Zucker**

2 frische **Eigelbe**

in einer Schüssel gut verrühren. bis die Masse hell ist

250 g **Mascarpone**

0.5 unbehandelte **Zitrone**,
wenig abgeriebene Schale

0.5 unbehandelte **Orange**,
wenig abgeriebene Schale

alles darunterrühren

2 frische **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

zusammen steif schlagen

1 EL **Zucker**

beigeben. kurz weiterschlagen. bis der Eischnee glänzt. sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. zugedeckt kühl stellen

Flüssigkeit zum Tränken

2 dl starker **Kaffee** (z. B. Espresso), heiss

1 EL **Zucker**

verrühren. bis sich der Zucker aufgelöst hat

5 EL **Kaffeelikör** (z. B. Tia Maria)

beigeben. auskühlen

ca. 150 g **Löffelbiskuits**

zum Einfüllen

Bestäuben

Schokoladepulver oder
Kakaopulver

Tiramisù damit bestäuben

Form:

für eine weite Form von ca. 2 Litern

Einfüllen:

Mit der Hälfte der Biskuits den Boden der Form belegen. 1/2 der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, dann 1/2 der Mascarpone-Creme darauf verteilen, restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Creme bedecken, glatt streichen, mind. 2 Std. kühl stellen.

Hinweis:

Resten von Desserts mit rohen Eiern nie aufbewahren.

Tipp:

Statt Kaffeelikör 5 Esslöffel Rum oder Cognac verwenden, dann Kaffee mit 3 Esslöffel Zucker verrühren.