



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Tiramisu

Zutaten für 6 Portionen:

- 1/8 l Kaffee
- 2 + 2 cl Amaretto
- 3 Eigelb, 3 Eiweiß
- 75 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 200 g Löffelbiskuit
- 2 EL Kakao

Zubereitung:

Den Kaffee in einen tiefen Teller gießen und 2 cl Amaretto zufügen. Im Teller lassen sich besser darin wenden.

Zunächst die Creme für das Tiramisu zubereiten: Das Eigelb vom Eiweiß trennen., das Eiweiß für später beiseite stellen.

Das Eigelb mit dem Zucker hell und cremig verrühren. Mascarpone und 2 cl Amaretto zufügen und glatt rühren. Das Eiweiß in einen fettfreien Rührbecher geben und mit sauberen Quirlen steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen locker unter die Mascarpone heben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nur kurz im Kaffee wenden, damit innen noch ein trockener Kern bleibt. Die Löffelbiskuits in eine (bestenfalls) rechteckige Auflaufform legen und mit der Hälfte der Mascarpone bestreichen. Die restlichen Löffelbiskuits im Kaffee wenden, auf der Mascarpone verteilen und mit der restlichen Mascarpone bestreichen.

Zum Festwerden das Tiramisu mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren Kakao in ein Teesieb füllen und das Tiramisu damit bestäuben.