

Tiramisu

2 Eigelb
50 g Zucker

Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist.

300 g Mascarpone
abgeriebene Zitronenschale

Beides unter die Ei-Masse rühren.

2 Eiweiss
1 Prise Salz

Eiweiss und Salz steif schlagen.

1 EL Zucker

Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

2 dl Kaffee, stark
3 EL Zucker
5 EL Rum oder Cognac

Zucker im Kaffee auflösen und Rum bzw. Cognac dazu geben. Flüssigkeit auskühlen lassen.

ca. 150 g Löffelbiskuits

Die Hälfte der Biskuits auf dem Boden einer Schüssel verteilen und mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Warten bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann die Hälfte der Mascarponecreme darübergießen.

Nochmals so viele Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, wie für die zweite Schicht benötigt wird. Restliche Creme darüber verteilen und mindestens $\frac{1}{2}$ - 1 Tag kühl stellen.

Vor dem Servieren die Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben.

steiertisch