

Tiramisu

>>> Zutaten

Menge	Beschreibung
500 g	Mascarpone
200 g	Puderzucker
400 g	Sahne
200 g	Löffelbiskuits
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Päckchen (16 g)	Sahnesteif (oder 30 g Gelantine fix)
1/2 Tasse	Kaffee
	Rum
	Eierlikör

>>> Zubereitung



Zunächst die zwei Eier trennen. Eiweiß in Schüssel (S1) und Eigelb in Schüssel (S2). Das Eiweiß (S1) unter Zugabe einer Prise Salz und 50g Puderzucker zu Eischnee steif schlagen.

Zu den Eigelben in Schüssel (S2) den Mascarpone, 75g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker dazu geben. Dies alles gut verrühren.



In einer weiteren Schüssel (S3) die Schlagsahne, 75g Puderzucker und das Gelantine fix steif schlagen.

Zunächst die Schlagsahne (S3) unter die Mascarpone Masse (S2) unterheben. Danach den Eischnee (S1) unter die Mascarpone Masse (S2) heben.



In einer kleinen Schüssel (S4) eine 1/2 Tasse kalten Kaffee mit einem Schuss Rum und einem Schuss Eierlikör verrühren.

In passenden Form den Boden mit Löffelbiskuits auslegen und diese großzügig mit dem Kaffee (S4) bepinseln. Danach die Hälfte der Mascarpone Masse (S2) darüber geben und verteilen.



Nun die zweite Lage Löffelbiskuits in der Form auslegen und wieder großzügig mit Kaffee (S4) bepinseln. Zum Schluß die restliche Mascarpone Masse (S2) darüber geben und verteilen.



Jetzt die Form 6-8 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.