



Tiramisu

Zutaten:

5 EL Amaretto
125 ml Kaffee starker oder Espresso
5 Ei(er) davon das Eigelb
100 g Puderzucker
1 Vanilleschote(n)
250 g Mascarpone
3 Blatt Gelatine, weiß
5 EL Rum
4 Ei(er) davon das Eiweiß
1 EL Puderzucker
400 g Löffelbiskuits
200 ml Schlagsahne
2 Pkt. Vanillezucker
Kakaopulver, dunkel

Zubereitung

Amaretto mit espressokaffee verrühren. Eigelb mit 100 g Puderzucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote schaumig schlagen, Mascarpone unterheben. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine (ich nehme immer 3 1/2 Blatt) im erwärmten Rum auflösen und die Mascarpone Masse löffelweise untermischen. Eiweiß mit 1 EL Puderzucker zu Schnee schlagen; Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Schlagsahne und anschließend Eischnee unter die Mascarpone Masse heben. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form legen und mit der Espressomischung tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glattstreichen; restliche Löffelbiskuits auflegen und ebenfalls tränken, anschließend mit dem Rest der Creme bestreichen. Speise mindestens 4 - 5 Stunden, besser aber über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.

Buon appetito !

