

Tiramisu italienisch

- | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 5
5
70 g
750 g
1 Pr. | Eigelb
Eiweiß
Puderzucker
Mascarpone
Salz | Die Eigelbe zusammen mit dem Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer 10 Minuten schaumig schlagen. Den Mascarpone dazugeben, kurz glatt rühren und dabei darauf achten, dass der Mascarpone nicht flockig wird. |
| 2 | 250 ml
50 ml
250 g | Espresso
Amaretto
Löffelbiskuit | Den kalten Espresso mit dem Amaretto verrühren. Die Löffelbiskuits kurz von jeder Seite in die Esspressomischung tauchen und den Boden einer Form (ca. 23 x 33cm) eng damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits in der Form verteilen. Erneut eine Schicht getränkte Löffelbiskuits darüberlegen und mit der restlichen Mascarponecreme bestreichen. |
| 3 | | | 1/3 der Creme darauf streichen, zweite Lage Biskuit tränken usw. Letzte Lage ist Creme und mit Kakao betreuen. |
| 4 | | | 6h+ Mindestens 6 Stunden oder am Besten über Nacht gut abgedeckt kalt stellen und durchziehen lassen. |
| 5 | 50 g | Kakaopulver
Zartbitterschokolade | Kurz vor dem Servieren großzügig mit Kakaopulver bestreuen. Nach Geschmack zusätzlich mit geriebener Zartbitterschokolade bestreuen. |

Tiramisu von Burgi

- | | | | |
|---|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 4
4 EL
500 g
2 EL
3
1/4 Liter | Eigelb
Zucker
Mascarpone
Eierlikör
Eiweiß
Biskuit
Kaffee
Amaretto | Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Eierlikör gut unterrühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben. |
| 7 | | | Boden mit Biskuit auslegen und mit Kaffee tränken und mit Amaretto beträufeln. |
| 8 | | | 1/3 der Creme darauf streichen, zweite Lage Biskuit tränken usw. Letzte Lage ist Creme und mit Kakao betreuen. |
| 9 | | | 4h Tiramisu ruhen lassen. |

Variante Erdbeertiramisu von Burgi

10

Erdbeeren

Creme ohne Eierlikör machen. Biskuit mit pürierten Erdbeeren und Zucker tränken. Erdbeerstückchen in die Creme einstreuen.
