

Tiramisu

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 6 Personen

20 DESPAR Savoiardi
(italienische Biskotten)

Tunke

125 ml Espresso Kaffee
1 EL Kristallzucker
2 EL Moccalikör

Creme

250 g Mascarpone
1 Eidotter
40 g Staubzucker
40 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
Schale von ½ Zitrone
Schale von ½ Orange
2 EL Kakaopulver



Zubereitung:

Kristallzucker, Kaffee und Likör zum Tunken der Biskotten verrühren.

Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren
Mascarpone einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unterziehen.

Rehrücken mit Folie auslegen, etwas Creme darin verteilen. Mit einer Lage getunkter Biskotten belegen. Abwechselnd Creme und Biskotten in die Form füllen, den Abschluss bildet eine Cremeschicht. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden kühlen.

Tiramisu aus der Form stürzen, Folie abziehen. Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen, in Scheiben schneiden und servieren.

Weinempfehlung:

Espresso, Whiskey, Rum, Grappa, etc.

Kochabend:

8. Mär, 2017 / Jürgen R.