

Tiramisu

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für eine weite Form von ca. 2 Litern

50g Zucker**2 frische Eigelbe****1 unbehandelte Orange,**
wenig abgeriebene Schale

250g Mascarpone, glatt gerührt**1 Esslöffel Zucker****2 frische Eiweisse mit 1 Prise Salz,**
zusammen steif geschlagen**2 dl starker Kaffee** (z. B. Espresso),
heiss**4 Esslöffel Amaretto****1 Esslöffel Zucker****ca. 150g Löffelbiskuits****Kakaopulver**

1. Zucker mit Eigelb und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone begeben, darunterrühren.
2. Zucker zum Eischnee geben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, kühl stellen.
3. Kaffee mit Amaretto und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen. Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Mit restlicher Masse bedecken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Kurz vor dem servieren mit Kakao bestäuben.

Hinweis: Resten des Desserts sofort wieder in den Kühlschrank stellen.

Haltbarkeit: 1 Tag.

Tipp: Mascarpone Masse mit weissem Martini und Holunderblütensirup aromatisieren.

