

dolce 4 | TIRAMISU

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

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

alles mit den Schwingbesen des
Handrührgeräts rühren, bis die Masse
heller ist

250 g **Mascarpone**
2 **frische Eiweisse**
1 Prise **Salz**

glatt rühren, darunterrühren

1 Esslöffel **Zucker**

zusammen steif schlagen

2 dl **starker Kaffee**
(z. B. Espresso), heiss

beigeben, weiterschlagen, bis der Ei-
schnee glänzt. Eischnee mit dem
Gummischaber sorgfältig unter die Masse
ziehen, kühl stellen

4 Esslöffel **Amaretto**
1 Esslöffel **Zucker**

alles verrühren, bis sich der Zucker auf-
gelöst hat, auskühlen

ca. 150 g **Löffelbiskuits**

die Hälfte mit der gezuckerten Seite
nach unten in die Form legen, mit der
Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die
Hälfte der Masse darauf verteilen. Rest-
liche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen,
darauflegen. Mit restlicher Masse be-
decken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen

Kakaopulver

darüberstäuben

Hinweis: Resten des Desserts sofort wieder in den Kühlschrank stellen.
Haltbarkeit: 1 Tag.

Pro Person: 34 g Fett, 11 g Eiweiss, 52 g Kohlenhydrate, 2408 kJ (575 kcal)



Tiramisu

Wer das Tiramisu kreiert hat, ist lebhafter Streitpunkt und wird wohl immer ungeklärt bleiben. Die Lombarden haben den Mascarpone erfunden, die Piemonteser steuern die Savoirdi (Löffelbiskuits) bei, und die Toskaner behaupten, das Tiramisu stamme von ihrer Zuppa inglese ab. So viel steht fest: Tirami su bedeutet «zieh mich hoch», und wer auch immer der Erfinder gewesen sein mag, ein Tiramisu ist immer ein Aufsteller!