

Tiramisù

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

Mascarpone-Masse

- 50 g **Zucker**
2 **frische Eigelbe** in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist
- 250 g **Mascarpone**
1 **unbehandelte Zitrone**, wenig abgeriebene Schale glatt rühren, darunterrühren
- 2 **frische Eiweisse**
1 Prise **Salz** zusammen steif schlagen
- 1 Esslöffel **Zucker** beigegeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, kühl stellen

Flüssigkeit zum Beträufeln

- 2 dl **starker Kaffee** (z. B. Espresso), heiss
1 Esslöffel **Zucker** verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- 3 Esslöffel **Amaretto**
2 Esslöffel **Cointreau** beigegeben, auskühlen
- ca. 150 g **Löffelbiskuits** mit der Hälfte davon den Boden der Form belegen

Einfüllen: Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln (Bild 1), dann die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Masse bedecken, glatt streichen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Kakao- oder Schokoladepulver Tiramisù kurz vor dem Servieren damit bestäuben

Hinweis: Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

Pro Person: 34 g Fett, 14 g Eiweiss, 53 g Kohlenhydrate, 1245 kJ (595 kcal)

Variante: Tiramisù ohne Eier

Mascarpone-Masse: 250 g **Mascarpone** glatt rühren, 180 g **Crème fraîche** darunterrühren, 1 dl **Milch**, 50 g **Zucker** und wenig abgeriebene Schale von 1 **unbehandelten Zitrone** darunterrühren.
Flüssigkeit zum Beträufeln zubereiten wie oben, Tiramisù einfüllen und kühl stellen wie oben.



1 Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit gleichmässig beträufeln. So lange warten, bis die Biskuits die Flüssigkeit vollständig aufgesogen haben.



2 **Orangen-Tiramisù**
Mascarpone-Masse: 50 g **Zucker**, 1 dl **Orangensaft**, 250 g **Mascarpone**, 180 g **Crème fraîche** mit 1 **unbehandelten Orange**, nur abgeriebene Schale, verrühren. **Flüssigkeit:** 1½ dl **Orangensaft** und

3 EL **Grand Marnier** verrühren.

Einfüllen: Form mit ½ der Löffelbiskuits auslegen, mit ½ der Flüssigkeit beträufeln (Bild 1) ...



3 ... Die Hälfte der Mascarpone-Masse auf den Biskuits verteilen. 2 **Orangen**, in kleinen Stücken, darauf verteilen. Restliche Biskuits in die restliche Flüssigkeit tauchen, auf die Orangen legen, restliche Masse darauf verteilen. Mit **Orangenscheiben**,

nach Belieben, verzieren. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.