

Tiramisu (Für 6 Personen)

Zutaten 1 Ei
 1 Eigelb
 70 g Zucker
 250 g Mascarpone
 1 TL Rum
 1 Eiermarsala
 50 ml Sahne geschlagen



Sonstiges 12 Stück Löffelbiskuits
 4 Espresso oder 150 ml starker Kaffee

Weiteres Kakaopulver zum bestreuen

- Das Eigelb und das Ei mit dem Zucker schaumig rühren (im Wasserbad bei 82 Grad erhitzen, dann kalt rühren).
- Den Mascarpone, den Rum und den Eiermarsala unter die Eiermasse geben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
- Eine beliebige Form mit Löffelbiskuits auslegen, mit Kaffee tränken und etwas von der Mascarponecreme draufgeben. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits auflegen, wiederum mit Kaffee tränken und mit der übrigen Creme bedecken.
- Im Kühlschrank kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp und Empfehlung

- Anstelle von Löffelbiskuit können Sie auch einen Rouladenbiskuit verwenden.
- Es empfiehlt sich pasteurisierte Eier zu verwenden.
- Servieren Sie das Tiramisu mit verschiedenen Saucen (Vanille, Schokolade, Mocca usw.) und Erdbeervierteln sowie Pfefferminze.