

Tiramisu (Für 6 Personen)

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



<u>Sonstiges</u>	12 Stück Löffelbiskuits
	4 Espresso oder 150 ml starker Kaffee

<u>Weiteres</u>	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.

