

Tiramisù

Mascarpone-Kaffee-Dessert

Zubereitungs-Zeit ca. 20 Minuten plus 3-4 Stunden Kühlzeit

Zutaten:

2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
einige Tropfen Vanille-Extrakt
250 Gramm Mascarpone
175 ml starker, schwarzer Kaffee
2 Esslöffel Marsala (oder Amaretto)
1 Esslöffel Weinbrand (oder Sambuca)
150 Gramm Löffelbiskuits (oder Amaretti)
1 Esslöffel Kakaopulver
2 Esslöffel geraspelte Zartbitterschokolade (nach Wunsch)

Zubereitung:

- Eigelb und Zucker in einer Schüssel so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- Vanille-Extrakt zugeben und Mascarpone unterrühren. Die Mischung sollte dickflüssig und cremig sein.
- Kaffee, Marsala (Amaretto) und Brandy (Sambuca) in eine flache Schüssel füllen.
- Löffelbiskuits oder Amaretti kurz in der Mischung tränken, so dass sie den Geschmack aufnehmen, aber nicht matschig werden und auseinanderfallen.
- Den Boden einer großen Glasschüssel oder die Böden von 4 Dessertschalen mit den getränkten Löffelbiskuits auslegen.
- Eine Schicht Mascarponecreme darüber geben.
- Löffelbiskuits und Mascarponecreme abwechselnd übereinanderschichten und mit einer Schicht Mascarpone abschließen. Kakaopulver darrübersieben.
- 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp:

Der *Geschmack* wird besonders intensiv, wenn das Tiramisu über Nacht kühl gestellt wird. Als Alkohol kann man alle leicht süßlichen Liköre nehmen, einfach experimentieren.

Mascarpone ist reichhaltiger als Sahne. Dieser Frischkäse ist für Tiramisu, eines der beliebtesten Desserts, unentbehrlich. Nach Wunsch kann man die Oberfläche auch mit geraspelter Schokolade dekorieren.