

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Tiramisu klassisch

Zutaten für 6-8 Personen:

- 300 g Löffelbiskuit (ca. 36 Stück)
- 100 g Zucker
- 70 ml Mandellikör (z.B. Amaretto)
- 500 g Mascarpone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier, getrennt
- 6 Doppelte Espresso
- Kakaopulver



Weitere Zutaten, falls Sie das Tiramisu stürzen wollen (*siehe Bild*)

- 250 g Mascarpone
- 2 Eier, getrennt
- 2 Doppelte Espresso
- 50 g Zucker
- 20 ml Mandellikör



Zubereitung (Zeit:25 Minuten)

Verrühren Sie Zucker, Mandellikör, Mascarpone, Vanillezucker und die Eigelbe mit einem Schneebesen, bis die Masse cremig ist.

Schlagen Sie das Eiweiß steif mit 2 Esslöffeln Zucker und heben den Eischnee mit einem Spatel locker unter die Mascarpone Creme.

Kleiden Sie eine geeignete Form mit Löffelbiskuit aus und tränken diese vorsichtig mit dem erkalteten Espresso (*Geben Sie pro Tasse einen Zuckerwürfel in den Espresso, sonst schmeckt das Tiramisu sehr stark nach Kaffee*).

Geben Sie auf die Biskuit am Boden eine Schicht Mascarpone, dann wieder eine Schicht getränkte Biskuit usw. bis die Form bis oben voll ist. Die letzte Schicht ist immer Mascarpone Creme.

Wenn Sie das Tiramisu nicht stürzen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank und bestäuben es nach 5 Stunden mit Kakaopulver, oder...

... stürzen Sie das Tiramisu nach 5 Stunden und rühren wieder die restlichen Zutaten zu einer Mascarpone Creme an und streichen Sie die Creme außen herum, bis kein Biskuit mehr zu sehen ist. Bestäuben Sie jetzt das Tiramisu mit Kakaopulver - fertig! (*So ist es Original*)

Tipps

Tiramisu ohne Eier

- Machen Sie ein Tiramisu ohne Eier, indem Sie die Eier durch 200 ml Süße Sahne ersetzen. Schlagen Sie die Sahne steif und heben diese unter die Mascarpone Creme. Sonst bleibt alles gleich.
- Stellen Sie Vanillezucker selber her, indem Sie 1 leere Vanilleschote mit einem kg Zucker in eine Vorratsdose füllen. Nach drei Tagen haben Sie echten eigenen Vanillezucker! Guten Appetit!



el Stefano wünscht Guten Appetit!