PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Tirami su

Der Klassiker der Süßspeisen, vornehmlich der „Toskana-Fraktion“.
Hier mein bewährter Vorschlag für 6 Personen.

„Man nehme:“

500g Mascarpone
4 Eier
80g Zucker
1 Vanillestange auskratzen
2-4cl Amaretto
125g feine Löffelbiscuits
kalten starken Espresso,circa 1 Kaffeetasse
Kakaopulver zum Bestäuben

Eier trennen!
Eiweiß schlagen!
Eigelb, Zucker und Vanillemark schaumig schlagen, Amaretto unterziehen und mit der Mascarpone gründlich mischen, bis die Masse cremig und mittelfest ist.
Eiweiß nun vorsichtig unter die Masse ziehen.
Löffelbiscuits auf einem Teller mit dem Kaffee befeuchten, sie dürfen aber nicht zu matschig werden!

In eine viereckige Form Mascarponecreme geben, dann Biscuits dicht gelegt darüber, dann wieder Creme usw.
Mit Mascarponecreme abschließen.

Gut durchziehen lassen, mindestens 4-5 Stunden, kann auch schon am Vortag gemacht werden.
Kaltstellen!

Vor dem Servieren großzügig mit Kakaopulver bestäuben.

P.S.
Tipp (frei nach dem Motto:”Mischen is possible”):
Etwas leichter wird das Tiramisu, wenn Sie 250 Gramm Mascarpone mit 250 Gramm gut abgetropften Speisequark (20%) mischen.