

TIRAMISU

Zutaten - Rezept für 8 Personen:

1 Packung Löffelbiscuits für Tiramisu 500g, 500g Mascarpone (italienische Frischkäsezubereitung), 4 getrennte Eier, 150g Zucker, 10 El. Likör (z.B. Amaretto), 1 Tasse stark gekochten Kaffee mit Zucker (bereits erkaltet), 10g Gelantine, Kakaopulver zum bestreuen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend Mascarpone, Likör und Gelantine einrühren bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Eiweiß schaumig schlagen und unter die Creme heben. Den Kaffee in eine flache Schale geben und die Löffelbiscuits nacheinander kurz einweichen. Der Boden einer Form wird nun mit einer Schicht der eingeweichten Löffelbiscuits ausgelegt. Hierauf verteilen wir gleichmäßig eine Hälfte der Creme. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt. Zum erkalten muß die Form nun noch für 3 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen oder gar mit Schokoladentiguren verzieren.