

# Tiramisù [2]

Für 4-6 Personen

## Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- 5-6 Esslöffel trockener Marsala
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ Zitrone
- 3 frische Eier
- 40 g dunkle Schokolade
- 1 Esslöffel Mehl, ca. 25 g
- 2,5 dl Milch
- 1 Paket Löffelbiscuits, ca. 140 g
- 6-8 Esslöffel starker Espresso
- 2-3 Esslöffel Kakaopulver

## Zubereitung

1. Den Mascarpone mit 50 Gramm Puderzucker, einem bis zwei Esslöffel Marsala und Vanillinzucker verrühren. Zitronenschale dazureiben, den Saft auspressen und beifügen. Zugedeckt kalt stellen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweisse werden nicht verwendet. Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren. Die Schokolade auf der Bircherraffel dazureiben, Mehl dazusieben und mit der Schaummasse mischen. In einem Pfännchen die Milch aufkochen. Unter Rühren zur Schaummasse geben. Alles in die Pfanne zurückgiessen und unter ständigem Rühren bis vor den Kochpunkt bringen. Sobald der Punkt erreicht ist und die Creme dick wird, in eine Chromstahlschüssel giessen, diese in Eiswasser stellen und die Creme kalt rühren
3. Den Boden einer runden oder eckigen Form (20-25 cm Durchmesser je nach Höhe) mit einer Lage Löffelbiscuits belegen. Restlichen Marsala und Espresso mischen, etwa einen Drittel davon über die Löffelbiscuits träufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen, mit Löffelbiscuits bedecken, wieder mit Espresso beträufeln, mit der Hälfte der Schokoladencreme bedecken. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Mascarponecreme abschliessen und dick mit Kakaopulver überstäuben.
4. Tiramisù zudecken und vor dem Servieren drei bis vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

## Tipps & Tricks

Möglichst frische Eier verwenden (aufgestempeltes Datum beachten)

Eier nach dem Kauf immer im Kühlschrank aufbewahren

Tiramisù nie bei Zimmertemperatur stehenlassen, sondern sofort nach der Zubereitung in den Kühlschrank stellen und am gleichen Tag konsumieren. (Eine Regel, die übrigens auch für selbstgemachte Mousse au chocolat, Mayonnaise und ähnliche Roheierspeisen gilt.)

*Einfacher:*

Die Schokolade in Stücke hacken, in der heissen Milch schmelzen.

*Schmeckt auch fein:*

Nach dem Ziehenlassen im Kühlschrank 30 Minuten vor dem Servieren in den Tiefkühler stellen und leicht angefroren servieren.

*Varianten:*

Schokolade durch Kakaopulver ersetzen.

Nach Belieben die beiden Eiweisse steif schlagen. Zwei Esslöffel Zucker einrieseln, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Locker unter die Mascarponecreme heben.

*Tiramisù nur mit Mascarponecreme zubereiten:*

1. Drei Eigelbe mit 100 Gramm Puderzucker und einem Päckchen Vanillinzucker schaumig rühren.
2. Im warmen Wasserbad cremig aufschlagen, vier bis fünf Esslöffel Marsala beifügen, weiterschlagen, bis ein dicker Schaum entsteht. In Eiswasser kalt schlagen. Anschliessend 250 Gramm Mascarpone daruntermischen.
3. Saft und Schale von einer halben Zitrone beifügen. Drei Eiweisse steif schlagen. 50 Gramm Zucker einrieseln, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Locker unter die Mascarponecreme heben.
4. Nach Belieben ein Deziliter steifgeschlagenen Rahm beifügen. Lagenweise mit den getränkten Löffelbiscuits einschichten.

Tiramisù-Seite für Angefressene: [www.heavenlytiramisu.com](http://www.heavenlytiramisu.com)