

Tiramisù [3]

Alla Doris Gheno / Für 4-6 Personen

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 2 Eigelb (Eiweiss zu Schnee schlagen)
- 2 EL Zucker
- 1 Paket Biskuits
- ½ unbehandelte Zitrone
- Amaretto
- ungesüsstes Kakaopulver

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Zucker vermischen. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss beifügen. Die Zitronenschale unter den Mascarpone ziehen und ebenfalls begeben. Das Ganze gut rühren.
2. Kaffee machen, mit einem Schuss Amaretto mischen und die trockenen Biskuits damit tränken. Die Biskuits in einer Form auslegen und die Crème darauf ausbreiten.
3. Tiramisù zudecken und vor dem Servieren drei bis vier Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipps & Tricks

Möglichst frische Eier verwenden (aufgestempeltes Datum beachten). Eier nach dem Kauf immer im Kühlschrank aufbewahren.

Tiramisù nie bei Zimmertemperatur stehen lassen, sondern sofort nach der Zubereitung in den Kühlschrank stellen und am gleichen Tag konsumieren. Eine Regel, die man übrigens auch für selbstgemachte Mousse au chocolat, Mayonnaise und ähnliche Roheierspeisen beachten sollte.

Tiramisù-Seite für Angefressene: www.heavenlytiramisu.com