

Tiramisu

Zutaten (für vier Personen):

200 ml Espresso

2 EL Amaretto

4 Eigelb

80 g Zucker

½ Vanilleschote

500 g Mascarpone

150 g Löffelbiskuits

Kakaopulver

Zubereitung:

Den Espresso zubereiten und mit dem Amaretto vermischen. Eigelb und Zucker so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zur Creme geben. Den Mascarpone nach und nach unterrühren. Eine runde oder eckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit etwa 100 ml Espresso tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Mit den restlichen Biskuits belegen, mit Espresso tränken und die restliche Creme darauf verteilen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Tiramisu vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.

Rezept von Familie Obst (Anna)/ Zink