

Tiramisu (meine bevorzugte Variation)

2 Eigelb
50 g Zucker
Zitronenschale, abgerieben
300 g Mascarpone
2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 EL Zucker (1)
200 ml Starker Kaffee
1 EL Zucker (2)
3 EL Amaretto
2 EL Cointreau
150 g Loeffelbiskuits

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen so lange rühren, bis die Masse hell ist. Etwas abgeriebene Zitronenschale und Mascarpone darunterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker (1) dazugeben und kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

Kaffee vorbereiten, Zucker darin auflösen, Amaretto (Mandellikör) und Cointreau dazugeben, abkühlen lassen. Mit ungefähr der Hälfte der Löffelbiskuits (im Prinzip müsste man eine Biskuitschicht selber backen und ausschneiden) den Boden einer Schüssel belegen.

Die Hälfte der Kaffee-Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, etwas warten (bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde), die Hälfte der Creme darübergießen, so viele Biskuits kurz in Kaffee-Flüssigkeit tauchen, wie für die nächste Lage benötigt wird, diese mit der restlichen Creme bedecken, glattstreichen und mindestens 1/2, besser 1 Tag kühl stellen.

Vor dem Servieren Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben.