



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Tiramisu

Rezept: Seit über 45 Jahren immer wieder in der Familie weitergegeben Foto: von Miriam

Zutaten: 4 Personen

3 Eigelb
75 g Zucker
350 g Mascarpone
½ Zitrone, nur abgeriebene Schale
½ Orange, nur abgeriebene Schale
3 Eiweiss, steif geschlagen
150-200g Löffelbiskuits
ca. 1½ dl gesüsster starker Espresso
4 Esslöffel Cognac
Schokoladepulver, zum darüberstreuen



Zubereiten

Eigelb und Zucker hell rühren, Mascarpone, Zitronen- und Orangenschale beifügen und so langeiterrühren, bis alles gut vermischt ist. Dann sorgfältig den Eischnee darunterziehen. Den Boden einer Form mit den Löffelbiskuits belegen, mit der Hälfte des parfümierten Kaffees beträufeln, die Hälfte der Mascarpone-Crème darauf verteilen. Die restlichen Biskuits auf die Crème legen, wieder mit Kaffee beträufeln und mit der übrigen Masse zudecken, glattstreichen.

Mindestens eine Stunde kühlstellen, vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

Tiramisu lässt sich 1 - 2 Wochen tiefkühlen. Vor dem Servieren 3 - 4 Stunden im Kühlschrank auftauen.