Tiramisù

Viani





Der Klassiker aus Venetien

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

2 Eigelb, 150 g Zucker 700 g Mascarpone 60 ml Maraschino oder Amaretto 200 ml lauwarmer Espresso 300 g Biscotteddu 30 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe mit 75 g Zucker aufschlagen bis sie hell und schaumig sind. Mascarpone darunterheben. Den lauwarmen Espresso in einem anderen Gefäß mit dem restlichen Zucker und dem Likör mischen. Wer es fruchtig mag, greift zu Maraschino, wer einen leichten Bitterton bevorzugt, nimmt Amaretto. 2-3 EL der Flüssigkeit unter die Mascarponecreme geben. Die Biscotteddu kurz von beiden Seiten durch den Rest der Caffèmischung ziehen. Eine Form erst mit den Biscotteddu auslegen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüberstreichen. Wieder eine Schicht Biscotteddu darauflegen und mit dem Rest der Mascarponecreme abschließen. Die Tiramisù im Kühlschrank mindestens drei Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb das Kakaopulver darüber streuen.



AMARETTO DI SASCHIRA



BISCOTTEDDU LÖFFELBISQUITS