

Tiramisù Klassisch

Zwar ein sehr klassisches
Dessert, das mir persönlich aber
besonders gut schmeckt.
Und auch jeder Gast mag es!



Menge

Für 6 Personen
Formgrösse: 20 x 30 cm

Zutaten

- 4 Eigelb (frisch
gekaufte Bio-Eier)
- 6 EL Zucker
- 500 g Mascarpone
- 4 Eiweiss, steif
geschlagen
- ca. 3 dl starker Kaffee,
z. B. Espresso
- 2 EL Zucker
- 2 EL Grand Marnier
(oder auch Grappa)
- 200 g Löffelbiskuits
- 2-3 EL Kakaopulver



STEP 1 Eiweiss steif schlagen und sofort in den Kühlschrank stellen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone hinzugeben und alles gut verrühren; dann das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig darunterziehen.

STEP 2 Kaffee, Zucker und Grappa verrühren, in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits unter Wenden kurz hineintauchen. Sofort in der Form flach auslegen. Die Hälfte der Mascarpone Masse darüber verteilen. Mit den restlichen Biskuits und der übrigen Mascarpone Masse gleich verfahren.

STEP 3 Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.

STEP 4 Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



Serviervorschlag

Nach Belieben mit Duftgeranienblüten, anderen essbaren Blüten oder Minzeblättern garnieren.



Rezept von
HERMANN STIEGLER