

Englisches Tiramisu

Für zwei Personen

140 ml Schlagsahne	140 ml Milch	4 Eier
1 Vanilleschote	90 g Zucker	30 g Mehl
30 Maisstärke	20 g dunkles Kakaopulver	10 Löffelbiskuits
20 ml Alchermes (Likör)	50 ml Wasser	

Für die Crème die Milch mit dem Mark der Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen lassen und zur Seite stellen. Die Eier trennen und nur die Eigelbe mit etwa 60 Gramm Zucker cremig schlagen und mit einem Drittel der aufgekochten Milch vermengen. Das Mehl und die Maisstärke zu der Masse dazugeben. Die übrige Milch dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. Die Hälfte der Masse in eine separate Schüssel geben und das dunkle Kakaopulver dazugeben. Die andere Hälfte ohne Kakaopulver zur Seite stellen. Weitere 30 Gramm Zucker mit Wasser aufkochen lassen und den Likör dazugeben. Die Biskuits darin eintunken und eine erste Schicht in eine Glasschale geben. Anschließend eine Schicht der Schokoladencreme in das Glas füllen, daraufhin wieder eine Schicht der eingetunkten Biskuits und zum Schluss eine Schicht der Vanillecreme.

Marco Boldrer am 15. August 2013