

Tiramisu

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

3 Eier	150 g Mehl	150 g Zucker
1 TL Backpulver	3 EL Kakaopulver	

Für die Mascarpone-Nocken:

300 g Mascarpone	1 Limette	200 ml Sahne
20 ml Amaretto	1 Vanilleschote	100 g Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	200 g Amarettini	1 Espresso
---------------	------------------	------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit drei Esslöffel Wasser und dem Zucker aufschlagen. Das Eigelb, das Mehl und das Backpulver unterheben und auf einem Blech 20 Minuten backen.

Für die Mascarpone etwas Limettenschale reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Sahne aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Anschließend die Mascarpone-Sahne-Mischung mit dem Puderzucker, dem Vanillemark, der Limettenschale und dem Amaretto vermischen.

Amarettini in einem Mörser grob zerstoßen und ein paar Minzblätter von dem Zweig zupfen.

Das Biskuit in die gewünschte Form schneiden und mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Biskuit neben der zu Nocken geformten Mascarpone auf Tellern anrichten, die Mascarpone mit der Minze und den zerstoßenen Amarettini garnieren und mit einem frisch gebrühten Espresso servieren.

Christoph Kist am 11. Juni 2015