

Tiramisu

Für 4 Personen

3 – 5 Eier	75 – 150 g Zucker	500 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuit	50 ml Masala oder Amaretto	150 ml Espresso
Kakaopulver	Salz	

Einen sehr starken Espresso kochen und circa 30 Minuten kalt stellen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend Mascarpone untermischen. Mit einer Prise Salz das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Den Masala über den, in Espresso getränkten, Biskuit träufeln. Löffelbiskuits und Mascarpone-Masse abwechselnd in eine Form geben. Mit Löffelbiskuits beginnen und mit Mascarpone-Masse abschließen. Für mehr Stabilität die zweite Schicht Löffelbiskuits quer zur darunter liegenden Schicht legen. Die Auflaufform abgedeckt mindestens fünf Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Kakaopulver bestreuen und in kleine Rechtecke schneiden.

Sarah Wiener am 18. September 2009