

Tiramisu

Für 4-6 Personen:

300 g Mascarpone	100 g Puderzucker	7-8 EL trockener Marsala
1 Vanillinzucker	1/2 Zitrone	3 Eier
50 g dunkle Schokolade	30 g Mehl	1/2 l Milch
140 g Löffelbiscuits	6-8 EL starker Espresso	2-3 EL Kakaopulver

In den Mascarpone 50 Gramm vom Puderzucker zwei bis drei Esslöffel Marsala (kein Amaretto!) und das Päckchen Vanillinzucker einrühren.

Eine Zitronenschale reiben, den Saft der Zitrone auspressen und dazugeben.

Das Ganze zugedeckt kalt stellen (so lange, bis der Rest vorbereitet ist.)

Als nächstes werden die 3 Eier getrennt. Das Eigelb (Eiweiß wird nicht gebraucht) wird mit dem restlichen Puderzucker in einer großen Schüssel schaumig gerührt.

Danach die Schokolade mit einer feinen Raspel dazureiben (ebenso kann die Schokolade geschmolzen oder durch Kakaopulver ersetzt werden).

Mehl sieben und das Ganze mit der Schaummasse mischen.

Die Milch in einer Pfanne aufkochen und unter Rühren zur Schaummasse dazu geben. Die ganze Masse wird nun in die Pfanne (zurück)gegossen und unter ständigem Rühren bis vor den Kochpunkt gebracht. Sobald der Punkt erreicht ist und die Crème dick wird, in eine Chromstahlschüssel geben (keine Plastikschüssel). Diese in Eiswasser stellen und die Crème kalt rühren... Bis zur weiteren Verwendung ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Den Boden einer Form (Auflaufform) mit einer Lage Löffelbiscuits belegen. Den restlichen Marsala (oder Wein ca. 5 - 6 Esslöffel) und den Espresso mischen, mit etwa einem Drittel davon die Löffelbiscuits tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen, mit davon die Löffelbiscuits bedecken, wieder mit der Marsala-Espresso-Mischung beträufeln, mit der Hälfte der Schokoladencreme bedecken. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Mascarponecreme abschließen und dick mit Kakaopulver überstäuben. Tiramisu zudecken und vor dem Servieren drei bis vier Stunden oder noch besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das nicht verwendete Eiweiß kann auch steif geschlagen werden und unter die Mascarpone-Crème gemischt werden, nachdem diese ins Eiswasser gekommen ist...Und noch ein Tipp: Das Tiramisu schmeckt am besten, wenn es vor dem Servieren ca. eine halbe bis dreiviertel Stunde im Gefrierschrank steht und leicht angefroren ist.

NN