

Tiramisu

Für 4 Personen

250 g Mascarpone (gekühlt)	200 g Sahne	50 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb
Salz	200 ml Kaffee	2 EL Amaretto
150 g Löffelbiskuits	12 EL Kakaopulver	1 Msp. Kardamom
1 Msp. Zimt	1 Msp. Vanillepulver	

Die Mascarpone mit Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb und 1 Prise Salz glatt rühren und mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine oder den Quirlen eines Handrührgerätes cremig aufschlagen.

Den Kaffee mit dem Amaretto in einem tiefen Teller mischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander darin eintauchen und nebeneinander in eine kleine Auflaufform einlegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen.

Die übrigen Löffelbiskuits in das restliche Kaffeegemisch tauchen, darauf verteilen und die restliche Mascarponecreme darauf glatt verstreichen.

Zugedeckt kalt stellen und einige Stunden durchziehen lassen.

Anrichten: Den Kakao mit Kardamom, Zimt und Vanillepulver vermischen und kurz vor dem Servieren darüber sieben. In Stücke teilen und auf Teller anrichten.

Alfons Schuhbeck am 16. November 2020