



TIRAMISU



Zutaten:

4 Eier, 100g Zucker, 500g Mascarpone, 250ml Kaffee, ca. 30 Biskotten, Milch, Rum, Kakaopulver

1. Die Eier trennen – das Eiweiß zu Schnee schlagen.
2. Zucker und Eidotter mit dem Mixer aufschlagen.
3. Sobald die Masse schön schaumig ist, den Mascarpone einmengen. Danach den Schnee unter die Masse heben.
4. Anschließend ein bis zwei Verschlusskappen Rum, einen Schuss Milch sowie den Kaffee in einem flachen Gefäß vermischen.
5. Nun die Biskotten in das Kaffeegemisch tauchen und den Boden der Form damit bedecken. Danach kommt immer eine Schicht Creme und Biskotten abwechselnd hinzu. Die letzte Schicht muss aus Creme bestehen. Diese wird mit einer Teigspachtel glatt gestrichen.
6. Das Tiramisu nun für einige Stunden kalt stellen. Es gilt: Umso länger das Tiramisu kühlt umso besser bzw. fester wird es (am besten über Nacht im Kühlschrank lassen).
7. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp: Da ich laktosefreie Milch verwende, ist vielleicht bei Verwendung von normaler Milch für das Kaffeegemisch noch zusätzlich Zucker notwendig.