



KLASSISCHES TIRAMISU

DIE ZUTATEN

Für die Creme:

250 g Mascarpone
200 g Frischkäse
250 g Magerquark
200 g Schlagsahne
140 g Zucker
2 Eigelb
2 Eiweiß

Für die Biskuit-Tränke:

1 Packung Löffelbiskuits
250 ml Milch
250 ml Espresso oder Kaffee
2 EL Zucker
8 EL Amaretto
2 EL Kakaopulver

DIE ZUBEREITUNG

1. Schlage den Zucker mit dem Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig.
2. Füge Mascarpone, Frischkäse und Magerquark hinzu und verrühre alles so lange bis eine glatte Creme entstanden ist.
3. Schlage Sahne und Eiweiß in zwei separaten Schüsseln auf und hebe sie im Anschluss gemeinsam mit einem Teigschaber unter die Mascarpone-Creme.
4. Erhitze in einem kleinen Topf Milch, Zucker und Kakao miteinander. Füge im Anschluss Kaffee und Amaretto hinzu und vermenge alles miteinander. Nimm den Topf vom Herd und lass die Flüssigkeit so lange abkühlen bis du gut hineinfassen kannst.
5. Richte dir deine Auflaufform her, tränke einen Löffelbiskuit nach dem Anderen in dem Kaffee-Sud und belege damit den Boden der Auflaufform. Achte dabei drauf, dass die Biskuits gerade so getränkt sind und nicht zu viel Flüssigkeit aufsaugen. Ich halte sie immer ca. 2-3 Sekunden mit der zuckerfreien Unterseite in die Flüssigkeit, bis ich sie mit der Zuckerseite nach unten in die Form lege. Sobald der Boden bedeckt ist, kommt eine Schicht der Creme darüber. Den Vorgang wiederholst du so lange bis entweder die Form voll oder die Creme aufgebraucht ist.
6. Nun muss das Tiramisu für mind. 5 Stunden im Kühlschrank ruhen. Am besten jedoch über Nacht.
7. Streue vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb Kakaopulver über dein Tiramisu. Fertig ist es und Buon Appetit!