

Rezept

Tiramisu-Spiesse mit Mascarpone-Parfait

Ein Rezept von Tiramisu-Spiesse mit Mascarpone-Parfait, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Sahne	2 sehr frische Eier
4 sehr frische Eigelb	100 g Puderzucker
150 g zimmerwarme Mascarpone	ca. 2 EL kalter Espresso
ca. 2 EL Amaretto (italienischer Mandellikör)	8 Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben	1 Form (ca. 20 x 10 cm)
Backpapier oder Frischhaltefolie	16 lange Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 SPIESSE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen. Die Eier und Eigelbe mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät in ca. 5 Min. dick-schaumig aufschlagen. Zuerst die Mascarpone löffelweise unterrühren, danach die geschlagene Sahne behutsam unterheben.
2. Form mit Backpapier oder Folie auslegen. Die Masse ca. 2 cm dick hineingießen, glatt streichen und 4-5 Std. tiefkühlen. Dann das Mascarpone-Parfait in zwei ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden, zurück in den Tiefkühler stellen.
3. Den Espresso mit dem Amaretto mischen. Die Löffelbiskuits damit gleichmäßig beträufeln.
4. Jeweils 4 Löffelbiskuits nebeneinander legen. Das erste Mascarpone-Parfait-Quadrat daraufsetzen. 4 weitere Löffelbiskuits quer zu den unteren Biskuits auf das Parfait drücken. Das zweite Parfait-Quadrat daraufsetzen und mit Kakao bestäuben. 16 Holzspieße zügig durch das geeiste Tiramisu hindurchstecken. Das Tiramisu mit einem Säge- oder Elektromesser zwischen den einzelnen Spießen in 16 gleich große Stücke schneiden und sofort servieren.