

Rezept

Tiramisu mit Mascarpone

Ein Rezept von Tiramisu mit Mascarpone, am 09.09.2024

Zutaten

4 ganz frische Eier	2 ganz frische Eigelbe
250 g Zucker	500 g Mascarpone
500 g Sahne	200 ml frisch gebrühter Kaffee, abgekühlt
3 EL Amaretto	300 g Löffelbiskuits
1 EL Kakaopulver	100 g weiße Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1205 kcal

Zubereitung

1. Eier, Eigelbe und 200 g Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren, den Mascarpone unterrühren. Die Hälfte der Sahne steif schlagen und untermischen.
2. Den Kaffee, 1 EL Amaretto und den restlichen Zucker mischen. Die Löffelbiskuits jeweils kurz in die Kaffeemischung tauchen (Step 1), dann eine flache eckige Form damit auslegen (Step 2). Ca. 1/3 der Mascarpone Masse darauf streichen (Step 3), diese Schicht wieder mit kaffeetränkten Löffelbiskuits belegen und mit Mascarpone bestreichen. Den Vorgang noch einmal wiederholen. Das Kakaopulver über die letzte Schicht Mascarpone stäuben. Ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren die Schokolade in einen Topf bröckeln, restliche Sahne und restlichen Amaretto dazugießen und die Schokolade unter Rühren schmelzen. Tiramisu auf Teller verteilen und jeweils etwas Schokosauce darumgießen.