Rezept

Tiramisu mit Vecchia Romagna

Ein Rezept von Tiramisu mit Vecchia Romagna, am 12.10.2024

Zutaten

- **200 g** Sahne
- **3 EL** Puderzucker
- **200 ml** starker Espresso
- **50 ml** Vecchia Romagna (ersatzweise Weinbrand)
- **2 EL** Kakaopulver
- **3** sehr frische Eigelbe
- **250 g** Mascarpone
- **50 ml** Mandellikör (z. B. Amaretto)
- **200 g** Löffelbiskuits

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Sahne steif schlagen. Eigelbe und Puderzucker in 5 Min. cremig schlagen. Den Mascarpone unterrühren, dann die Sahne unterheben.

2. Espresso, Mandellikör und Vecchia Romagna in einer flachen Schale vermischen. 2 EL Creme auf dem Boden einer rechteckigen Form (ca. 15 × 25 cm) verstreichen. Löffelbiskuits jeweils 1 Sek. in die Espressomischung tauchen und dicht an dicht in die Form legen.

3. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Die übrigen Biskuits tränken, darauf einschichten und mit der restlichen Creme abdecken. Mit einem Löffel dekorative Dellen in die Oberfläche drücken. Zugedeckt 4 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.