

Tiramisu

Dieses Tiramisu Rezept ist nicht nur mit Abstand das Beste, es ist für mich auch ein ganz Besonderes, weil ich es von unseren italienischen Freunden, Simonetta und Fabio, auf italienisch geschenkt bekam – die wörtliche Bedeutung des Tiramisu – „zieh mich hoch“ - passt somit auch perfekt zum Ausbau meiner italienisch-Kenntnisse 😊

Vielen Dank an dieser Stelle an Fabio und Simonetta für das tolle Rezept 😊



Du brauchst dafür:

- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 2 EL Cognac
- 250 g Mascarpone
- 200 g Savoiardi (italienische Biskotten)
- 8-10 kleine Tassen Kaffee
- Kakaopulver
- Salz

Und so geht's:

- Kaffee zubereiten, leicht süßen und auskühlen lassen
- Eier trennen
- Eiweiß steif schlagen
- Eigelb mit Zucker und einer Prise Salz verquirlen
- Cognac hinzufügen und nach und nach auch die Mascarpone unterrühren
- Das steif geschlagene Eiweiß unterheben
- Die Biskotten in den Kaffee tauchen und in einer rechteckigen Form nebeneinander auslegen, bis der ganze Boden mit Biskotten bedeckt ist
- Anschließend einen Teil der Mascarpone-Creme darauf verteilen, diese wiederum mit Biskotten belegen und mit Mascarpone-Creme bedecken und je nach Form und Menge eine 3. Schicht, wobei die oberste Schicht die Creme ist.
- Abschließend großzügig mit Kakaopulver bestreuen und im Kühlschrank für einige Stunden ziehen lassen