heute gibt es…

Tiramisù ohne Ei

Zutaten: (für 6 Personen)

- 250g Mascarpone
- 40g Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 125ml Sahne
- 45ml Amaretto
- ca. 80ml Espresso (lauwarm bis kalt)
- ca. 250g Löffelbiskuit (abhängig von der Form, lieber etwas mehr zur Hand haben)
- Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und 30ml Amaretto in eine Schüssel geben und cremig rühren.
2. Die Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und anschließend mit einem Schneebesen unter die Mascarponecreme heben, bis man eine homogene Masse erhält.
3. In eine Form so viel Creme verteilen, dass der Boden gerade so bedeckt ist.
4. Den restlichen Amaretto mit dem Espresso mischen, anschließend eine kleine Menge der Espresso-Mischung in eine flache Schale geben, die Löffelbiskuits nacheinander kurz (!) von beiden Seiten darin eintauchen und nebeneinander auf die zuvor verteilte Creme legen.
5. Sobald die erste Keksschicht in der Form ausliegt, wird auf diese eine dünne Cremeschicht verteilt, sodass die Kekse gerade so damit abgedeckt sind.
6. Nun Schritt 4 wiederholen und darauf achten, dass die Löffelbiskuit in der selben Richtung wie in der ersten Schicht ausgelegt sind.
7. Abschließend noch eine etwas dickere, maximal 1cm hohe, Mascarponeschicht auf die Kekse verteilen.
8. Das Tiramisù für mind. 3 Stunden – gerne auch über Nacht – in den Kühlschrank stellen.
9. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und genießen.

© heute gibt es...