heute gibt es...
Tiramisù



<u>Zutaten</u>: (Form ca. 25 x 36cm)

- 6 Eier
- 750g Mascarpone
- 225g Zucker
- 1 Fläschchen Rumaroma
- ca. 500g Löffelbiskuits (abhängig von der Auflaufform, lieber etwas mehr zur Hand haben)
- ca. 200ml Espresso (lauwarm bis kalt)
- Kakao zum Bestäuben

<u>Zubereitung</u>:

1. Eier trennen.
2. 6 EL des Zuckers zum Eiweiß dazugeben und zu Eischnee schlagen.
3. Den restlichen Zucker zusammen mit dem Mascarpone und dem Rumaroma zu den Eigelben geben und mit dem Handrührgerät verrühren.
4. Anschließend den Eischnee mit einem Schneebesen gut unter die Mascarpone-Masse mischen, sodass eine homogene Creme entsteht.
5. In die Form gerade so viel Creme geben, dass der Boden bedeckt ist.
6. Nun folgendermaßen Vorgehen: Einen Teil des Espressos in eine flache Schale geben.
   Tipp: Lieber etwas weniger und immer wieder nachfüllen. Dies Verringert die Gefahr, dass die Löffelbiskuits sich vollsaugen und der Tiramisù am Ende zu feucht ist.
   Die Löffelbiskuits nacheinander von jeder Seite kurz (!) in den Kaffee tauchen und nebeneinander auf die Cremeschicht legen. Ich lege die Löffelbiskuits immer mit der Zuckerseite nach oben. Dies hat keinen bestimmten Grund, aber man hat so seine Gewohnheiten...und geschadet hat es bisher nie
7. Sobald die erste Lage Löffelbiskuits in der Form ausliegt, wird eine dünne Schicht Mascarponecreme mit einem Löffel darauf verteilt, bis die Kekse gerade so abgedeckt sind.
8. Es folgt eine weitere Schicht Löffelbiskuits – siehe Schritt 6. Hierbei bitte beachten, dass die Kekse in die gleiche Richtung wie die erste Schicht ausgelegt werden.
9. Zum Schluss noch eine letzte Schicht Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits geben. Es darf hier etwas mehr sein, aber nicht übertreiben. Bei mir bleibt immer etwas übrig, sodass ich noch ein Glas oder ein Stück Tiramisù zusätzlich machen kann.
10. Den Tiramisù für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
11. Erst kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen – da dieser sonst aufweicht – und genießen.