

Rezept 007 : Tiramisu

Zutaten :

1 Becher Mascarpone
2 Eier (aus Bodenhaltung)
1 unbehandelte Orange
1 Packung Biskotten (40 Stück, ideal von der Fa. Manner)
1 Tasse Kaffee, kalt (schwarz - ohne Milch und Zucker)
3 Esslöffel Rum
3 Esslöffel Feinkristallzucker
Kakaopulver (ideal von der Fa. Bendsdorf)

Mixer

2 Rührschüsseln
Auflaufform, z.B. : 25 cm x 15 cm
Alufolie

Zubereitung :

Die Eier trennen (Dotter vom Eiklar).
Das Eiklar mit Mixer zu Schnee schlagen (bis er "fest" ist).
In einer Schüssel den Mascarpone mit den beiden Eidottern verrühren (etwa mit einer Gabel).
Zucker dazugeben und die Schale der unbehandelten Orange "hineinreiben".
Zu dieser Masse den Schnee unterheben und so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Kaffee in einen Suppenteller o.ä. geben und 3 EL Rum dazu geben.

Die Biskotten werden nun in den Kaffee getunkt (nur kurz, damit sie sich nicht "auflösen").

Nun eine Schicht getunkte Biskotten in die Form legen, darauf die Masse streichen, etwa in der Höhe der Biskotten (1 cm), nun wieder eine Schicht getunkte Biskotten - aber quer zu unteren Schicht - darauf schichten und wieder mit der Mascarpone Masse bestreichen, dann die letzte Schicht Biskotten - erneut quer zu darunter liegenden Schicht geben und den restlichen Mascarpone darauf verteilen.

Die Auflaufform wird nun mit Alufolie abgedeckt und etwa 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt.

Vor dem Servieren den Kakao darauf streuen (und gekühlt servieren !).

Guten Geschmack !