

Tirami sú

aus: Dagmar Scherf, Tiramisu; ein teuflisch heißer Weibersommer

Zutaten:

4 Eigelb
2 Eiweiß
100g (Puder-)Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
500g Mascarpone
200g Löffelbiskuits
1/8l Espresso bzw. Kaffee
1-2 Schnapsgläschchen Amaretto (oder Rum)
Kakaopulver

Verarbeitung:

Eigelb, Zucker und Zitronenschale zu einer dicklichen Creme rühren. Mascarpone mit Elektroquir hineinnischen. Steifgeschlagenes Eiweiß unter die Masse heben. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Schalenboden ausbreiten, mit Espresso-Amareto-Gemisch tränken bis sie vollgesogen (aber nicht schwammig) sind. Darauf die Hälfte der Creme verteilen. Die übrigen Biskuits gleichmäßig darüberschichten und tränken. Rest der Creme obenauf streichen und mit Kakaopulver bestreuen.
Mindestens 8 Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!