

Geheimtipp Tiramisu (klappt immer) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 kleine Päckchen Mascarpone, Puderzucker, 3 mittelgroße Eier, 2 Teelöffel Kakao/ Kaba, Kaffee, brauner (Pott) Rum, Löffelbisquit.

Die Vorbereitungen:

- Eine Tasse Kaffee kochen- Auflaufform +- Puderzuckerzerstreuer suchen

Die Zubereitung:

1. Eiweiß (!) , Mascarpone und jede Menge zerstreuter Puderzucker (abschmecken!) mit einem Handrührgerät verrühren, bis die Masse zuckersüß schmeckt. Eierschalen und Eigelb wegschmeißen. 2. Löffelbisquit in Auflaufform dicht nebeneinander legen. 3. Den Kakao und den Schuss Rum in die Tasse Kaffee geben und verrühren. 4. Mit einem Teelöffel die Soße vorsichtig über den Löffelbisquit geben (ca. 2 tl pro Bisquitstäbchen). Immer mit einer Gabel (zur Not tut's auch ein gewaschener (!) Finger) testen ob das Bisquit weich ist. Es darf jedoch NICHT in der Soße stehen. 5. Eine Mascarponeschicht darüber geben (Bisquit muss bedeckt sein). 6. Schritte 2 bis 5 so oft wiederholen wie es von den Zutaten und von der Auflaufform her passt. Mascarponeschicht muss ganz oben drauf sein. 7. Folie drüber und mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank! 8. Folie runternehmen, mit Kakao bestreuen und den Freunden in Schälchen servieren. 9. Schmeckt jedesmal super lecker! Und ist das einzige Rezept dass mir jemals gelungen ist! Für die angehenden Alkoholiker unter uns: mit ein wenig Baileys kommt der süße schokoladige Geschmack noch besser heraus. Bon Apetit! wünscht Christina G.