

## Tiramisù

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für eine weite Form von ca. 2 Litern

### Mascarpone-Masse

50 g **Zucker**  
2 **frische Eigelbe**

in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist

250 g **Mascarpone**  
1 **unbehandelte Zitrone**,  
wenig abgeriebene Schale

glatt rühren, darunterrühren

2 **frische Eiweisse**

1 Prise **Salz**

zusammen steif schlagen

1 Esslöffel **Zucker**

beigeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, kühl stellen

### Flüssigkeit zum Beträufeln

2 dl **starker Kaffee** (z. B. Espresso),  
heiss

1 Esslöffel **Zucker**

verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat

3 Esslöffel **Amaretto**

2 Esslöffel **Cointreau**

beigeben, auskühlen

ca. 150 g **Löffelbiskuits**

mit der Hälfte davon den Boden der Form belegen

**Einfüllen:** Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln (Bild 1), dann die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Masse bedecken, glatt streichen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

**Kakao- oder Schokoladepulver** Tiramisù kurz vor dem Servieren damit bestäuben

**Hinweis:** Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

**Pro Person:** 34 g Fett, 14 g Eiweiss, 53 g Kohlenhydrate, 1245 kJ (595 kcal)

### Variante: Tiramisù ohne Eier

**Mascarpone-Masse:** 250 g **Mascarpone** glatt rühren, 180 g **Crème fraîche** darunterrühren, 1 dl **Milch**, 50 g **Zucker** und wenig abgeriebene Schale von 1 **unbehandelten Zitrone** darunterrühren.  
**Flüssigkeit zum Beträufeln** zubereiten wie oben, Tiramisù einfüllen und kühl stellen wie oben.



1 Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit gleichmässig beträufeln. So lange warten, bis die Biskuits die Flüssigkeit vollständig aufgesogen haben.



2 **Orangen-Tiramisù**  
**Mascarpone-Masse:** 50 g **Zucker**, 1 dl **Orangensaft**, 250 g **Mascarpone**, 180 g **Crème fraîche** mit 1 **unbehandelten Orange**, nur abgeriebene Schale, verrühren. **Flüssigkeit:** 1½ dl **Orangensaft** und

3 EL **Grand Marnier** verrühren.

**Einfüllen:** Form mit ½ der Löffelbiskuits auslegen, mit ½ der Flüssigkeit beträufeln (Bild 1) ...



3 ... Die Hälfte der Mascarpone-Masse auf den Biskuits verteilen. 2 **Orangen**, in kleinen Stücken, darauf verteilen. Restliche Biskuits in die restliche Flüssigkeit tauchen, auf die Orangen legen, restliche Masse darauf verteilen. Mit **Orangenscheiben**,

nach Belieben, verzieren. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.