

4 – 6 Pax

## Tiramisu

Zutaten

2	Eidotter
40 g	Staubzucker
10 ml	Rum
2	Eiklar
60 g	Feinkristallzucker
500 g	Mascarpone
30	Biskotten (1 Pkg.)
250 ml	Kaffee
30 ml	Rum
50 g	Staubzucker

Weiteres:

Vanillezucker  
Salz  
Kakao zum Bestreuen



## Arbeitsbeschreibung

### Creme:

1. 2 Eidotter, 40 g Staubzucker, 10 ml Rum, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
2. 500 g Mascarpone mit Kochlöffel einrühren.
3. 2 Eiklar aufschlagen, mit 60 g Feinkristallzucker aufschlagen und unter die Masse heben.

### Kaffee:

1. 250 ml starken Kaffee mit 30 ml Rum, 50 g Staubzucker und Vanillezucker verrühren.
2. Einsetzen Portionsweise in Gläser.
3. Eine Biskotte halbieren im gewürzten Kaffee einzeln tränken und den Boden vom Glas damit auslegen, einen Esslöffel der Creme darauf geben und diesen Vorgang zweimal wiederholen.
4. Zum Schluss mit der Creme glattstreichen, mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Mit Kakaopulver bestreuen und eventuell garnieren.

## Hinweis

- Will man schnittfestes Tiramisu herstellen sollte man Eiklar und Kristallzucker weglassen oder halbieren, aber dafür die Staubzuckermenge erhöhen und eventuell etwas Gelatine dazu geben.