

Tiramisu klassisch mit Ei & Mascarpone

Portionsgröße: 4



Zutaten

2 Eier Größe L oder M
25 g Zucker

2 EL Kaffee, stark
2 EL Amaretto
8 EL Milch mischen

250 g Mascarpone

8 Stück Löffelbiskuits

Kakao zum Bestreuen

Kühlzeit: Mindestens 3
Stunden, am besten sogar
über Nacht

Zubereitung

Die Eier mit Zucker schaumig aufschlagen in 8 Minuten/70°C/Stufe 3/Schmetterling. Anschließend ohne Temperaturvorgabe schlagen bis keine Temperatur mehr angezeigt wird. Das dauert ca. 8 Minuten und ist sehr wichtig, damit die Eiercreme stabil bleibt.

Währenddessen Kaffee, Amaretto und Milch in einem Gefäß mischen, das groß genug zum Eintunken der Löffelbiskuits ist.

Den Eierschaum in ein Gefäß umfüllen (nicht zu klein, es kommt später noch die Mascarpone dazu). Nun die Mascarpone im Mixtopf aufschlagen mit Stufe 4/Schmetterling. Den aufgeschlagenen Mascarpone mit einer Gabel langsam nach und nach in die Eiercreme mischen. 4 Löffelbiskuits in der Kaffee-Mischung tränken und in eine Form oder auf 4 Gläser verteilen. Eier-Mascarpone-Creme darüber schichten, darauf die restlichen Löffelbiskuits und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 3 Stunden (am besten sogar über Nacht) kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.