

Rezept Nr. 24: Tiramisu



Zutaten:

- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone 80 %
- 200 g Sahne
- ½ Vanilleschote
- 1 Tasse Espresso
- 4 cl Kosakenkaffee (Kaffeelikör)
- 8 Löffelbiscuits
- 4 Kumquat

Dessertteller des letzten Abends auf der Hardhöhe

So geht's:

- 1) Das Eigelb mit dem Zucker und Vanille schaumig rühren
- 2) Den Mascarpone zugeben und nochmal rühren bis die Masse fest ist
- 3) Die geschlagene Sahne unterheben
- 4) Vier Gläser mit der Hälfte der Masse befüllen (oder eine Auflaufform)
- 5) Espresso und Kosakenkaffee in einer Schüssel mischen, in der getunkt werden kann
- 6) Löffelbiscuit kurz tauchen und auf die Creme setzen
- 7) Die zweite Hälfte der Creme in die Gläser füllen, abdecken und kalt stellen
- 8) Mindestens 12 Std. kühlen. Vor dem Anrichten mit Kakaopulver bestreuen

Norbert's Tipp:

Ein bisschen Eierlikör unter der Kumquat macht's noch feiner; oder auf einem Dessertteller anrichten.