



Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023
Paul Gilgen

Tiramisu ohne Ei 8 Personen

Dessert

Zutaten

3	dl	Espresso, abgekühlt
3	EL	Cognac
3	EL	Amaretto
2	EL	Zucker
200	g	Löffelbiskuits (1 Pack)
25	g	dunkle Schokolade
10	g	Butter
500	g	Mascarpone
400	g	Dessert extrafin (Sauermilch)
150	g	Zucker
1	Päckli	Vanillezucker
2	dl	Vollrahm

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung.

1. Espresso, Cognac und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach unten in die Form legen, die Hälfte des abgekühlten Kaffees darüber träufeln.
2. Schokolade fein hacken, mit der Butter in einer Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade und Butter schmelzen, glattrühren, über die Löffelbiskuits giessen (nur eine dünne Schicht über die erste Lage Löffelbiskuits), ca. 10 Minuten kühl stellen.
3. Mascarpone, Sauermilch, Zucker, Vanillezucker und Amaretto in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Die Hälfte der Masse auf den Löffelbiskuits verteilen, restliche Löffelbiskuits darauflegen und mit Kaffee beträufeln (**ohne** Schokolade). Masse darauf verteilen, zugedeckt (Klarsichtfolie) ca. 3 Std. kühl stellen

Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben.