



## Tiramisu

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

2 Blatt	Gelatine
120 g	Zucker
300 ml	starken Kaffee (Espresso)
1 Stk.	Ei (M)
3 Stk.	Eigelb (M)
85 g	Zucker
200 g	Mascarpone
je 1 El	Vanillezucker, Zitronensaft
	Grand Marnier
200 ml	Sahne
20 Stk.	Löffelbiskuits
1 El	Kakaopulver

**Tiramisu** oder **Tirami su** (italienisch für „Zieh mich hoch!“) ist ein sehr bekanntes Dessert aus Venetien.

### Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. 120 g Zucker im heißen Kaffee auflösen und abkühlen.
3. Ei, Eigelbe und 85 g Zucker über einem heißen Wasserbad so lange dick-cremig aufschlagen, bis die Spuren vom Schneebesen gut erkennbar sind.  
Vom Herd nehmen und den Mascarpone in die Eimasse rühren.
4. 1-2 El Wasser erwärmen und Gelatine darin auflösen.  
Etwas von der Mascarponecreme mit der aufgelösten Gelatine vermischen und gründlich in die restliche Creme rühren.
5. Die Creme mit Vanillezucker, Zitronensaft und Grand Marnier würzen.
6. Sahne schlagen und wie üblich (1/3 – 2/3) unter die Mascarponecreme heben.
7. Eine größere Form (oder mehrere kleine Schüsseln, Gläser oder Förmchen) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit etwas Kaffeesirup tränken.  
Die Hälfte der Creme darauf verteilen.
8. Restliche Löffelbiskuits (wieder mit Kaffeesirup tränken) und Creme schichtweise einfüllen und zum Schluss mit Kakaopulver (feines Sieb) bestäuben.  
Das Tiramisu mindestens 1-2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.