

Tiramisu 4

Zutaten für: 1 Rezept

5	Stücke	Eigelb
150	Gramm	Zucker
1		Esl. geriebene Zitronenschale
1	Tasse	Sahne
150	Gramm	Schokolade
500	Gramm	Mascarpone
1	Pack.	Löffelbiquit
1	Tasse	Marsala (Dessertwein)
1	Pack.	Sahne (noch neu)
1	Pack.	Sahnesteif
1	Pack.	Vanillezucker Kakaopulver

Anleitung:

Zuerst muss man die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Zitronenschale hinzufügen. Dann die Sahne in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Danach die Sahne mit der Schokolade unter das Eigelb schlagen und den Mascarpone untermischen. Als nächstes legt man eine Form mit dem Biskuit aus und beträufelt ihn mit Marsala. Darauf kommt dann das Gemisch aus dem Eigelb und den anderen Zutaten. Jetzt wird das alles 2-3 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Zum Schluss schlägt man noch die Sahne mit dem Vanillezucker (und dem Sahnesteif) steif verteilt das auf der Schokomasse und streuselt dann noch das Kakaopulver rüber.