

## Tiramisu Italienischer Creme

Zutaten für: 6 Portionen

4	Stücke	Eigelbe
100	Gramm	Zucker
325	ml	Schlagsahne
375	Gramm	Mascarpone; Frische prüfen
25	ml	Frangelico Likör; Amaretto, Etc.
1		Flüssige Vanille

### Anleitung:

Eigelbe mit 50% Zucker und Likör auf mindestens 60°C (Salmonellen Killzone) aufschlagen und in der Maschine wieder kaltschlagen. Mascarpone zugeben und leicht weiterschlagen bis es luftig und locker ist. Vorsichtig weil man aus Mascarpone auch Butter machen kann wenn es zuviel geschlagen wird. In der Zwischenzeit den Schlagrahm mit dem rest vom Zucker und der flüssigen Vanille steif aufschlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Mascarpone Masse heben.

Für Tiramisu: Löffelbiskuits oder dünnes Genoise Rechteck mit parfümiertem Espresso tränken und in eine passende Form einlegen. Die Hälfte des Cremes darauf und glattstreichen. Nächste Schicht von den getränkten Löffelbiskuits oder Genoise Rectangle. Den Rest vom Creme darauf, glattstreichen, abdecken und kühlen bis es fest ist. Mit gemahlener Kuverture beschichten und in 6 Portionen schneiden. Anrichten und servieren. Manche mögen einen Himbeercoulis dazu und auch ein Blatt Minze. Weniger ist mehr. Für Banketten kann man die portion kleiner machen, dann reicht es für 8 - 10 Portionen.