

Tiramisu - Köllns

Zutaten für: 10 Pers.]

9		Eier (Gew.-Kl. M)
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Jodsalz
125	Gramm	Kölln Schoko Müsli
4	Essl.	Weizenmehl (Type 405)
2	Teel.	Backpulver
3	Teel.	Kakaopulver
300	Gramm	Mascapone
120	ml	Espresso
100	ml	Marsala

Anleitung:

Für den Tiramisu-Boden zunächst fünf Eier mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz schaumig schlagen. Kölln Schoko Müsli, Mehl und Backpulver sowie Kakao hinzufügen, unterziehen und den Teig in einer kleinen Springform bei 170°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C) 20 Minuten backen. Boden auf ein Küchengitter stürzen und gegebenenfalls die Wölbungen, die beim Backen entstehen können, entfernen. Nach dem Abkühlen den Boden dreimal quer durchteilen. Die verbleibenden vier Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Zunächst den Mascarpone, dann löffelweise den Eischnee unter die Creme ziehen. Espresso und Marsala miteinander verquirlen. Nun die erste Bodenschicht in die mittlerweile gereinigte Springform legen, mit einem Drittel der Espresso-Marsala-Mischung beträufeln und mit Kakao bestäuben. Mit einem Drittel der Mascarpone-Creme bestreichen und den Vorgang mit den nächsten beiden Bodenschichten wiederholen. Den fertigen Tiramisu nun für 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren aus der Springform lösen und großzügig mit Schokoladen-Raspeln belegt servieren.

Nährwertangaben: 14 g Eiweiß, 38 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe, 17 g Fett, 361 kcal / 1.511 kJ (pro Portion)