

Tiramisu mit Ricotta (Ohne Ei)

Zutaten für: 4 Portionen

2	Teel.	Instant-Espresso
150	Gramm	Kalte Sahne
3	Essl.	Zucker
250	Gramm	Ricotta
1-2	Essl.	Amaretto
1	Pack.	Löffelbiskuits
		(75g) 2 Essl. Kakaopulver Kakao oder Schokoraspel zum Garnieren

Anleitung:

1. Das Espressopulver mit 2 Espressotassen heissem Wasser zubereiten und abkühlen lassen. Die Sahne mit ein wenig Zucker steif schlagen.
2. Die Ricotta mit Amaretto und verbliebenem Zucker cremig rühren. Erst etwas Schlagsahne zum Lockern unterrühren, dann die restliche Sahne unterheben.
3. Eine dünne Schicht Ricottacreme in eine flache Schüssel streichen. Die Löffelbiskuits mit der ungetzuckerten Seite kurz in den Espresso tauchen, auf die Ricottacreme legen, leicht andrücken und mit Kakaopulver bestreuen. Wieder eine Schicht Ricottacreme in die Schüssel füllen und mit getränkten Biskuits belegen. Mit einer Schicht Creme abschliessen. Etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Das Tiramisu kurz vor dem Servieren dick mit Kakaopulver oder Schokoladenraspeln bestreuen.

Tipp des Autors: Ich persönlich ziehe den feinsäuerlichen Ricottaschaum der klassischen Mascarponecreme vor. Besonders fein sind Schokoraspel aus gekühlter Zartbitterkuvertüre. Einfach mit einer Gemüsereibe gleichmässig über das fertige Tiramisu raspeln.