

ORIGINAL TIRAMISU MIT BEEREN

PORTIONEN: 2



BIERTIPP:
Rieder India Pale Ale



ZUTATEN

500g Mascarpone

3 Eier

80g Zucker (eine Hälfte für das Eiweiß – die andere für das Eigelb)

1/2 Vanilleschote oder 1 Teelöffel Vanillezucker

Biskotten (Löffelbiskuits)

Amaretto/Kahlua (optional, für Erwachsene)

Kakaopulver

Espresso oder Caffè Latte, abgekühlt

ZUBEREITUNG

Eigelb und eine Hälfte des Zuckers mischen: In einer Schüssel das Eigelb und den Zucker aufschlagen, bis die Mischung hell und cremig wird. **Vanille hinzufügen:** Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark oder den Vanilleextrakt zur Eigelb-Zucker-Mischung hinzufügen und gut verrühren.

Mascarpone hinzufügen: Die Mascarpone davor abtropfen lassen durch ein Sieb und zu der Eigelb-Mischung geben und alles gründlich miteinander vermengen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Stelle sicher, dass keine Klumpen übrig bleiben.

Mixe nun das Eiklar. Sobald es beginnt zu schäumen, lässt du den übrigen Zucker einrieseln und schlägst alles zu einem steifen Schnee.

Wichtig: Reinige deine Handmixer-Aufsätze vorher und trockne sie ab. Hebe den Eischnee nun in 2-3 Portionen unter die Mascarpone-Masse.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



ORIGINAL TIRAMISU

PORTIONEN: 2



BIERTIPP:
Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

- 500g Mascarpone
- 3 Eier
- 80g Zucker (eine Hälfte für das Eiweiß – die andere für das Eigelb)
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Teelöffel Vanillezucker
- Biskotten (Löffelbiskuits)
- Amaretto/Kahlua (optional, für Erwachsene)
- Kakaopulver
- Espresso oder Caffè Latte, abgekühlt

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Biskotten vorbereiten: Den Caffè Latte oder den starken Kaffee in eine flache Schüssel gießen. Wenn du möchtest, kannst du etwas Amaretto hinzufügen, um einen zusätzlichen Geschmack zu bekommen. Tauche die Biskotten kurz in den Kaffee, sodass sie leicht durchtränkt sind, aber nicht zu lange, da sie sonst zu weich werden.

Schichten aufbauen: Lege eine Schicht der getränkten Biskotten in den Boden einer Auflaufform oder eines Glases. Dann eine Schicht der Mascarpone-Creme darüber verteilen. Wiederhole diesen Vorgang, bis die Form gefüllt ist, wichtig mit einer Mascarpone-Schicht als Abschluss.

Kühl stellen: Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen, damit es fest wird und die Aromen sich verbinden.

Servieren: Vor dem Servieren das Tiramisu mit einer großzügigen Menge Kakaopulver bestreuen. Du kannst auch (weiße) Schokoladenraspeln oder Schokoladensplitter hinzufügen um es zu dekorieren.

! Bitte beachte, dass die Verwendung von rohen Eiern in diesem Rezept enthalten ist. Wenn du Bedenken wegen roher Eier hast, kannst du stattdessen pasteurisierte Eier verwenden!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

