



Toskanisches Tiramisu:

Menge	Zutaten
6 Stck	Eier
1 Stck	Zitrone
4 cl	Amaretto
2 cl	Rum
500 g	ital. Mascarpone
1 Stck	Vanilleschote
1 Pckg	ital. Löffelbiskotten
1 Pckg	Schokoladensplitter
100 g	Puderzucker
200 ml	frischen, ausgekühlten Espresso
1 Stck	Auflaufform
1 Stck	Espressokocher
1 Stck	elektrischen Mixer
	Aromatischen Espressokaffee

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zuerst mal auf einer freien Arbeitsfläche vorbereiten. Einen frischen und starken Espresso brühen.
2. Den Espresso in eine kleine Schüssel geben und auskühlen lassen.
(ich verwende dazu einen starken und aromatischen italienischen Espresso)
Erst im ausgekühlten Zustand die 4cl Amaretto zugeben.
3. In der Zwischenzeit die 6 Eigelb vom Eiklar penibel trennen.
Dazu bitte zwei saubere Behältnisse oder Schüsseln verwenden.
4. 100g Puderzucker mit dem Eigelb mit einem Mixer schaumig schlagen.
Solange rühren und viel Luft unterheben, bis eine homogene Creme entsteht.
5. Löffelweise nun die 500g Mascarpone mit der Eigelbcreme vermischen.
6. Die 2 cl Rum in dieser ei-gelben Creme untermischen.
7. Die Mixstäbe sauber reinigen und unbedingt abtrocknen, bevor ihr das Eiweiß zu einem festen Eischnee schlägt.
8. Nun den Eischnee unter die Eigelb-Mascarpone-Creme vorsichtig unterheben.
Bitte keinen Mixer verwenden, sondern per Hand mit einem Kochlöffel rühren.
9. Jetzt die Biskotten einzeln in die Schüssel mit dem Espresso-Amaretto-Gemisch tauchen und die Bodenschicht in der Auflaufform auslegen.



10. Darauf die Hälfte der Mascarpone-Creme geben und gleichmäßig glattstreichen. Nachbelieben mit etwas Schokoflocken garnieren.
11. Nun die zweite Schicht mit den in Kaffee-Amaretto getränkten Biskotten auslegen und mit dem Rest der Mascarpone-Creme bedecken. Wieder etwas Schokoflocken darauf verteilen.
12. Die Auflaufform nun für ca. 5-6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Am besten man lässt das Tiramisu eine ganze Nacht im Kühlschrank fest werden.
13. Vor dem Servieren das ausgekühlte Tiramisu mit Kakao durch ein Sieb bedecken und mit einer Zitronenscheibe und frischen Minzblättern dekorieren.
Natürlich könnt ihr eurer Deko-Kreativität freien Lauf lassen.

*Zum Schluss dieses herrliche Dessert sich auf der Zunge zergehen lassen
und in vollen Zügen Löffel für Löffel genießen!*

Guten Appetit.....eure Lucina.!!



Lucina's Tipps:



Unbedingt einen starken und aromatischen Espresso verwenden.

Zum Schneeschlagen ganz penibel auf saubere Schüsseln und Rührhaken achten!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina