Tiramisu-Grundrezept

Mit diesem Tiramisu Grundrezept kann man nichts falsch machen, das Rezept begeistert kleine und große Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

4 Stk.	Eidotter
40 g	Staubzucker
60 g	Kristallzucker
500 g	Mascarpone
30 Stk.	Biskotten
250 ml	Kaffee
4 cl	Rum
	Kakao (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für das **Tiramisu Grundrezept** die Eier trennen und die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Mascarpone untermengen. In einer zweiten Schüssel den Staubzucker mit dem Kaffee und Rum verrühren.

2. Eine Auflaufform nun abwechselnd mit den typischen Schichten des Tiramisus auslegen: Zuerst Biskotten kurz in den Kaffee tauchen und den Boden der Auflaufform bedecken. Darauf eine Schicht Mascarpone verteilen und dann wieder in Kaffee getränkte Biskotten in die Form legen.

3. So fortfahren, bis die gesamte Creme aufgebraucht ist, dabei darauf achten, dass die letzte Schicht aus Mascarpone besteht. Tiramisu für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Herausnehmen, großzügig mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

Tipp

Das Tiramisu Grundrezept kann nach Belieben verfeinert werden, z.B. mit frischen Früchten oder Rum-Variationen.