Tiramisu

Das klassische Rezept für Tiramisu wird hier mit saftigen Birnen und Cognac abgewandelt. Gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,4 h

Zutaten

4 Stk.	Eidotter
60 g	Vanillezucker
40 g	Kristallzucker
500 g	Mascarpone
35 Stk.	Biskotten
2 Stk.	Birnen
5 cl	Cognac
4 cl	Kaffeelikör
220 ml	Kaffee
120 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für das **Tiramisu** die Eidotter mit Vanillezucker verrühren und nach und nach das Mascarpone dazugeben. Alles zu einer sämigen Masse verrühren. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und den Eischnee nach und nach vorsichtig unterheben.

2. Birnen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Cognac und Kaffeelikör verrühren und die Biskotten darin kurz tränken. Den Boden einer Kastenform mit den Biskotten auslegen, darüber die Birnenscheiben verteilen. Darüber gleichmäßig etwas Creme streichen und wieder eine Lage Biskotten hinzufügen. So lange schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind, die letzte Schicht sollte glatt gestrichene Creme sein.

3. Das Tiramisu mit Folie abdecken und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit Kakao oder geriebener Schokolade bestreuen.

Tipp

Das Tiramisu nach Belieben mit anderen Früchten zubereiten.