



## Rick Steins Tiramisu

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Venedig



Auf den entscheidenden Unterschied kommt es an: den italienischen Klassiker im Cocktailglas servieren.

Zubereitungszeit : über Nacht

Kochzeit: 10 – 30 Minuten

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für den Biscuitteig

- 3 Eier, jeweils Eigelb und Eiweiss getrennt
- 75 g Zucker
- 75 g Weissmehl
- ½ TL Backpulver

### **Für die Mascarponecrème**

- 6 Eier, jeweils Eigelb und Eiweiss getrennt
- 6 TL Puderzucker
- 600 g Mascarpone, bei Raumtemperatur
- 1 TL Vanilleextrakt, z.B. aus Vanilleschoten

### **Zum Schluss**

- 325 ml starker Espresso, bei Raumtemperatur
- 3 TL Marsala, Madeira oder süsser Sherry
- 75 g dunkle Schokolade, geraffelt

### **Zubereitung**

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Flache Backform (ca. 18x25cm) einfetten.
2. Für den Biscuitteig 3 Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel 3 Eigelb und Zucker mit einem elektrischen Mixer rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Etwas vom geschlagenen Eiweiss dazugeben, um die Masse aufzulockern. Dann einen Drittel vom Mehl und einen Drittel vom Eiweiss unterrühren.
3. Wiederholen, bis alles Mehl und Eiweiss aufgebraucht ist. Vorsichtig verrühren, um möglichst viel Luft im geschlagenen Eiweiss zu behalten. Die Masse in flache Backform verteilen und für 25 Minuten backen, bis sie aufgeht und goldbraun ist. Dann aus der Backform nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Mascarponecrème 6 Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel 6 Eigelb und Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Vanilleextrakt dazugeben und wieder cremig schlagen. Die Masse erst mit etwas geschlagenem Eiweiss auflockern, dann das restliche Eiweiss unterrühren und die Masse dabei möglichst luftig lassen.
5. Jeweils etwas Mascarponecrème in 8 Cocktail- oder Weingläser verteilen.
6. Den Biscuit in 16 Stücke schneiden, die in die Gläser passen. Espresso mit Marsala mischen, 8 Stücke vom Biscuit darin tränken und in jedes Glas geben. Wieder mit Mascarponecrème bedecken, dann eine zweite Lage getränkten Biscuit darüberlegen. Zum Schluss restliche Mascarponecrème darüberverteilen, glattstreichen und mit Frischhaltefolie abdecken.
7. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Vor dem Servieren geraffelte Schokolade darüberstreuen.