



Rezept des Monats September: Tiramisu

Springform: 20 cm

Biskuit

3 Eier (getrennt)
120 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Pr. Salz
80 g Mehl
2 EL Speisestärke
50 g zerlassene Butter

Creme

500g Mascarpone
4 Eigelb
200g Zucker
abgeriebene Schale von ½ Zitrone

1/4l starker Espresso
4 Schnapsgläser Cognac
Kakao

Biskuit

Eigelb, Zucker, Vanillezucker + Salz cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, darauf häufen. Mehl + Speisestärke darüber sieben und unterheben. Zerlassene Butter zugießen und unterrühren.

Springform mit Backpapier auslegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180Grad 30 – 40 Min. backen.

Nach Auskühlung 2 x horizontal durchschneiden.

Creme

Mascarpone mit Eigelb und Zucker verrühren, Zitronenschale zugeben.
Die 3 Böden mit Espresso und Cognac beträufeln – jeweils mit der Creme bestreichen.

Den obersten Boden dick mit Kakao bestäuben. Kühl stellen.