



Patissier Philippes süsse Geheimnisse

Tiramisu Turbinenhalle

Zutaten für 10 Portionen

2,5 dl Espresso
50 g Zucker
2.5 cl Cognac
25 Stk Löffelbiskuit
6 frische Eigelb
125 g Zucker
Ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone
15 ml Zitronensaft
1 Prise Salz
500 g Mascarpone
2,5 dl Rahm, steifgeschlagen
Dunkles Kakaopulver zum Bestreuen



Zubereitung

Den Espresso mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, den Cognac dazugeben. Die Eigelb mit dem Handmixer mit Zucker, der Vanille, Zitronenschale und -saft sowie dem Salz schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Den Mascarpone untermischen, dann den Rahm vorsichtig unter die Masse ziehen.

Eine Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte der Kaffeemischung tränken. Die Hälfte der Mascarpone Masse darüber geben. Die restlichen Löffelbiskuits darauflegen und mit dem zweiten Teil des Kaffees tränken. Mit der Mascarpone Masse auffüllen. Über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren Kakaopulver über das Tiramisu sieben.

Das Turbinenhallen-Team wünscht viel Spass und gutes Gelingen!