

Tiramisu (Rezäpt vor Marianna)

Für sechs Personen / für eine grosse rechteckige Form

Zutaten Biskuitteig:

- 5 Eigelb (nur Freilandeier)
- 150g Akazienhonig
- Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 150g Dinkel- oder Weizen Vollkornmehl
- 5 Eiweiss

Zutaten Füllung:

- 500g Mascarpone
- 2.5dl Nidle (Rahm/Sahne)
- 0.5dl Amaretto oder Bittermandellikör / Marianna bevorzugt «Grand Marnier»
- 3EL Akazienhonig
- 2-3 Kaffeetassen starker espressokaffee
- Kakaopulver zum Bestreuen

1. Ofen auf 180°C vorheizen

2. Den Rücken des Backblechs mit Backpapier belegen

3. Für das Biskuit Eigelb und Honig zu einer luftigen Masse rühren. Am besten geht das über dem kochenden Wasserbad. Die Masse muss schön weiss sein, wenn das Biskuit luftig werden soll. Die Zitronenschale dazugeben, Das Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiss abwechslungsweise unter die Eimasse ziehen.

4. Den Teig auf dem Blechrücken 1cm hoch ausstreichen. Das Biskuit im vorgeheizten Ofen auf mittlerem Einschub 15-20 Minuten backen. Stürzen und das Backpapier entfernen. Auskühlen lassen.

5. Für die Füllung Mascarpone, Sahne, Amaretto und Honig gut verrühren.

6. Das Biskuit in zwei Teile schneiden, das heisst auf die Grösse der entsprechenden Form/Schüssel. Ein Biskuit in die Form legen und mit dem Kaffee tränken. Die Hälfte der Mscarponecreme darauf verteilen. Mit dem zweiten Biskuit decken. Wieder mit Kaffee tränken. Mit der Mascarponecreme abschliessen. Kühl stellen.

Typ: Erst vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

