



Tiramisu à la von Gudrun von Mödling :-)

Biskotten

Zutaten:

7 Eier
165 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
85 g Speisestärke
85 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen - in den Kühlschrank stellen.

Die Dotter mit dem Zucker und dem Vanillezucker hell cremig schlagen.

Zur Eigelbmasse nun den Eischnee geben, die Speisestärke und das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unterheben, damit der Teig locker bleibt.

In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und längliche Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Ganz leicht mit Staubzucker bestreuen.

Die Biskotten im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Ich muss gestehen, ganz sooooo leicht gingen sie nicht vom Papier :-)

Bei mir wurden es 4 Bleche - es kommt natürlich darauf an wie groß ihr sie macht.

Tiramisu Crème

Meine Form war 26 x 24 x 6 cm Zutaten:

- 5 Eier
- 120 g Staubzucker
- 8 Blatt Gelatine
- Abgeriebene Schale von einer Orange
- 500 g Mascarpone
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Weiters: schwarzen kalten Kaffee, Amaretto nach belieben und Kakao zum bestreuen.

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Die Gelatine auf dem Herd auflösen - ich habe einen EL Wasser dazugegeben und ständig gerührt bis sie sich aufgelöst hat. Ein bisschen abkühlen lassen. Mascarpone unter die Eigelb Masse rühren und ganz langsam unter ständigem Rühren die aufgelöste Gelatine dazu. Nun noch das geschlagene Schlagobers dazu - fertig.

Ich habe die Form mit Frischhalte-Folie ausgelegt, dann eine Schicht Biskotten, die ich in schwarzen Kaffee und einem kräftigen Schuss Amaretto (natürlich auch ein Schluck für mich - hicks) und ein bisschen Zucker verfeinert habe, getunkt, dann eine Schicht Creme, wieder Biskotten, bis alles aufgebraucht war (3 Schichten Biskotten)

Ich habe das Tiramisu über Nacht in den Kühlschrank gestellt, am nächsten Tag auf eine Glasplatte gestürzt und mit Kakao bestreut. In der Firma haben sich dann meine Arbeitskollegen darüber gestürzt und mit Lob nicht gespart. Einige, die wirklich nicht alles essen, sogar die waren restlos begeistert und haben gesagt, das sie noch nie so ein gutes Tiramisu gegessen hätten. :-) Das hat mich natürlich sehr gefreut :-)

Eines muss ich gleich vorweg nehmen - es ist schnittfest und nicht so cremig wie man es sich sonst vorstellt - aber das ist mir persönlich einfach lieber - daher die Gelatine.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at