

Brodie's Tiramisu

Klassisch, cremig, mit Amaretto & Espresso – einfach zum Verlieben

Zutaten für 4–6 Portionen:

- 250 g Mascarpone
 - 200 ml Schlagsahne
 - 30 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL Amaretto
 - 150 ml starker Espresso oder Kaffee, abgekühlt
 - 100 g Löffelbiskuits
 - 2 EL Backkakao (zum Bestäuben)
-

Zubereitung:

1. Mascarpone-Creme vorbereiten:

- Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
 - Mascarpone in einer Schüssel glatt rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
 - Den Amaretto unterrühren.
-

2. Löffelbiskuits vorbereiten:

- Den kalten Espresso in eine flache Schale geben.
 - Die Löffelbiskuits kurz (1–2 Sekunden) eintunken – nicht zu lang, damit sie sich nicht vollsaugen und matschig werden.
-

3. Schichten:

- Eine rechteckige Form (ca. 20 × 15 cm) nehmen.
 - Eine erste Schicht Löffelbiskuits hineinlegen.
 - Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verstreichen.
 - Dann eine zweite Schicht getränkter Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Mascarpone-Creme bedecken.
-

4. Durchziehen lassen:

- Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen
-

5. Fertigstellen & Servieren:

- Vor dem Servieren mit Backkakao bestäuben (am besten durch ein Sieb, damit es gleichmäßig wird)
- Genießen – am besten mit Lächeln

Hinweis von mir, Brodie-Style:

Natürlich kannst du bei den Mengen oder Zutaten spielen –
aber so liebe ich es: cremig, nicht zu süß und mit dem kleinen Hauch Amaretto, der alles
zusammenbringt.