

MARONITIRAMISU

ZUTATEN für 6–8 Portionen

¼ l kalter Kaffee

4–5 EL Baileys oder Sahnelikör

1 Packung Biskotten (= Löffelbiskuit)



2 Eigelb

45 g Staubzucker

400 ml Schlagobers (= Sahne)

250 g Mascarpone

100 g Maronipüree



250 g gezuckertes Maronipüree

Kakao zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- **Mascarponecreme:** Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren. Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit der Eigelb-Zuckercreme verrühren, Maronipüree untermengen, dann das Schlagobers sanft unterheben.
- 6–8 Gläser vorbereiten.
- Kaffee und Baileys vermischen. Die Biskotten halbieren und in die Kaffeemischung kurz eintauchen, danach auf den Boden der Gläser schichten.
- Mit Mascarponecreme bedecken und ca. 1 EL Maronipüree darüber geben. Darüber die nächste Schicht befeuchteter Biskotten, Creme und Maroni. Mit einer Schicht Creme abschließen.
- Das Tiramisu dicht mit Kakao bestreuen und für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

TIPPS

Vor dem Servieren etwas geschlagenes Obers (Sahne) aufspritzen und/oder mit Maronipüree garnieren.

Für das Eigelb unbedingt frische Eier und möglichst in Bioqualität verwenden, da diese ja im Rohzustand verzerrt werden.

Das Tiramisu kann auch in einer großen Form/Schale zubereitet und vor dem Servieren löffelweise portioniert werden, da es nach dem Erkalten stichfest ist.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose