Tiramisu

Zutaten:

200 ml Kaffee
2 EL Brandy
20 Löffelbisquits
250 g Mascarpone
250 ml Schlagsahne
2 Eier
4 EL Zucker
50 g geriebene Schokolade
3 EL Kakaopulver
1 Kastenform 18 cm lang
etwas Speiseöl
Frischhaltefolie zum Auslegen der Form

Zubereitung:

Die Form mit dem Öl ausreiben, damit die Folie besser ausgelegt und glattgestrichen werden kann. Den Kaffee kochen und abkühlen lassen; dann mit dem Brandy mischen. Die Löffelbisquits kurz darin eintauchen und mit der Zuckerseite nach außen in die Form stellen. Den freibleibenden Boden mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Die geriebene Schokolade mit dem Kakaopulver mischen und den Boden der Form mit etwa 1/3 des Pulvers bestreuen. Die Sahne steif aufschlagen und mit dem Mascarpone vermischen. Die Eier mit dem Zucker zu einer fast weißen Masse aufschlagen und mit der Mascarpone-Creme verrühren. Die Hälfte der Creme in die Form geben. Jetzt die überstehenden Bisquits abschneiden und auf die Creme legen. Wieder 1/3 des Schokoladenpulvers darüberstreuen und den Rest der Creme darauf geben. Mit dem restlichen Schokoladenpulver bestreuen, mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Der italienische Dessertklassiker in etwas anderer Form präsentiert.