

Tiramisu im Glas

Zutaten (ca. 12 kleine Gläser)

- ♥ 500 Gramm Mascarpone
- ♥ 160 Gramm Zucker
- ♥ 5 Eier
- ♥ 6 dl Sahne (min. 30% tierisches Fett)
- ♥ 1 Packung Vanille Zucker
- ♥ 1 TL Butter- Vanille Aroma
- ♥ 2 Packungen Sahnesteif
- ♥ 5 Espresso
- ♥ 1 EL Zucker
- ♥ 1 Schluck Rum
- ♥ 200- 300 Gramm Löffelbiskuiten



Zubereitung

5 Espresso in eine Schüssel oder Suppenteller geben mit 1 El. Zucker und einem Schluck Rum (bzw. Aroma) mischen. Die Eier trennen, das Eigelb mit Zucker, Vanille Zucker im Wasserbad schaumig rühren, bis sich der Zucker auflöst und die Masse hellgelb wird. Es geht am besten mit dem Handmixer auf kleinstem Stufen oder mit einem Schneebesen. Die Creme soll 60°C erreichen.

Ist die Masse abgekühlt, den Mascarpone das Vanille Aroma zugeben und glattrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen.

Vorsicht: die tierische Sahne kann sehr schnell zur Butter geschlagen werden!

Nun die Sahne unter die Creme heben.

Die Biskuit einzeln in den Kaffee tauchen und ins Glas legen, dann 1-2 Esslöffel Creme darauf verteilen und wieder mit Biskuit belegen. So lange wiederholen, bis die Gläser voll sind. Bevor wir unser Dessert servieren, mit Kakopulver bestreuen und mit Schoko Stücke dekorieren.

Gedanken: Bei dem originalen Tiramisu verwendet man rohe Eier. Ich wollte es nicht mit rohen Eiern machen, deswegen habe ich diese Variante gewählt. Was bei dem Tiramisu wichtig ist, dass wir den Biskuit wirklich nur ganz kurz in dem Kaffee eintauchen. Sonst wird es zu nass, und die Flüssigkeit sitzt unten im Glas. Der Biskuit nimmt von der Mascarpone Creme die Flüssigkeit auf, deswegen brauchen wir keine Angst haben, dass die Kekse zu hart bleiben.