

Tiramisu ohne Eier

Ingrédients

- 500g Mascarpone
- 400g Sahne mit 35% Fettgehalt
- 100g Zucker

Préparation

1. Nach einiger Zeit ohne neue Rezepte zu veröffentlichen, bin ich mit einem etwas besonderen Tiramisu zurück, da es ohne rohe Eier ist und somit für jedermann geeignet, einschließlich Schwangere und kleine Kinder.
2. Das Rezept ist extrem einfach, besonders wenn man gekaufte Kekse verwendet, und obwohl die Konsistenz anders ist als beim klassischen Tiramisu (dieses ist fester), ist das Dessert nicht minder köstlich. Zutaten: Ich habe das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
3. Zubereitungszeit: 25 Minuten + Kühlzeit im Kühlschrank Für 6 bis 8 Personen: Zutaten: Mascarpone Sahne mit 35% Fettgehalt Zucker Etwa dreißig Löffelbiskuits, industriell oder hausgemacht QS leicht gesüßter Kaffee Ungesüßtes Kakaopulver Rezept: Den Mascarpone mit einem Schneebesen glattrühren.
4. Die flüssige Sahne zu einem nicht zu festen Schlagrahm schlagen, indem man den Zucker hinzufügt.
5. Vorsichtig die beiden Mischungen kombinieren, dann zum Zusammenbauen übergehen.
6. Die Kekse einige Sekunden in dem nicht zu heißen Kaffee eintauchen, dann am Boden einer Form verteilen.
7. Mit der Hälfte der Creme bedecken und erneut wiederholen: eine weitere Schicht Kekse und dann den Rest der Creme (ich habe etwas beiseite gelegt, um es zu spritzen).
8. Das Tiramisu für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Beim Servieren mit Kakaopulver bestäuben und genießen!