

Schnelles Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

8 Löffelbiskuits	60 g Schokolade (70%)	4 EL Puderzucker
300 g Mascarpone	60 ml Sahne	200 ml starker Espresso
80 ml süßer Sherry	1 Vanilleschote	

Für das Tiramisu die Löffelbiskuits dicht an dicht in eine Auflaufform legen. Dann den Espresso mit zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren, den süßen Sherry dazugeben und die Löffelbiskuits mit der Kaffee-Alkohol-Mischung übergießen. Anschließend für die Crème die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und die Mascarpone mit dem Mark und dem restlichen Puderzucker abschmecken und verrühren. Dann die Sahne unter ständigem Rühren unter die Mascarpone heben und die Crème über die Löffelbiskuits streichen, bis diese komplett bedeckt sind. Die Schokolade mit einer Reibe über die Crème raspeln und das Tiramisu für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Das Tiramisu in gleichmäßige Quadrate schneiden und auf Tellern anrichten.

Leon Accurso am 27. November 2014