

Tiramisu



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



BACKZEIT



MITTEL



KUCHENFORM



SCHNEEBESEN



TROMMELRAFFEL

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 115 g Streuzucker
- 100g Mehl
- 15 g Maismehl
- 25 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 115 g Zartbitterschokolade
- 150 ml starken, schwarzen Kaffee
- 100 ml Kaffeelikör
- 300 ml Schlagsahne
- 1/2 Tl. Vanillearoma
- 50 g Streuzucker
- 3 x 250 g Behälter Mascarpone
- Schokoraspel oder geriebene Schokolade
- Schokolade zur Verzierung
- Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit 22 cm Durchmesser einfetten.
- Schneebesen anbringen und Eier und Zucker in die Schüssel geben. Mit dem Schneebesen verrühren, bis die Mischung blass, dick und cremig ist. Die Mischung sollte dick genug sein, um Schlieren zu ziehen, wenn der Schneebesen aus der Oberfläche gezogen wird.
- Das Mehl und das Maismehl zusammensieben und die Hälfte mit einem Metalllöffel leicht unterheben. Die Hälfte der geschmolzenen Butter unterheben und das gleiche dann mit dem restlichen Mehl und der übrigen Butter wiederholen.
- In die Springform geben und 20 bis 25 Minuten backen, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Aus dem Ofen nehmen und, sofern die Zeit dies zulässt, über Nacht abkühlen lassen.
- Die Trommelraffel anbringen und die Zartbitterschokolade raspeln. Kaffee und Likör miteinander vermischen und den Kuchen in drei Lagen schneiden.
- Den Boden und die Seiten der Backform ausfetten. Eine Biskuitlage auf den Boden setzen und ein Drittel der Kaffee-Likör-Mischung darüber geben.
- Mit dem Schneebesen Schlagsahne, Vanille und Zucker vermischen, bis sich sanfte Spitzen bilden. In die Mascarpone unterheben. 60 ml dieser Mascarpone-Mischung beiseitestellen.
- Ein Drittel der Mischung auf dem Biskuitboden verteilen und die Hälfte der Schokolade darüber geben. Mit einer weiteren Biskuitschicht bedecken und die Hälfte der verbliebenen Kaffee-Likör-Mischung darüber geben.
- Mit der Hälfte der verbleibenden Mascarpone-Mischung und der gesamten restlichen Schokolade bedecken. Abschließend mit der letzten Lage Biskuitkuchen bedecken und leicht herunterdrücken. Mit einer letzten Schicht der Mascarpone-Mischung abdecken.
- 2 Stunden ruhen lassen.
- Aus der Springform nehmen und auf eine Servierplatte setzen. Die verbliebene Mascarpone-Mischung an den Rändern verteilen, mit Schokolade bestreuen, mit Kakaopulver bestäuben und servieren.