



Geeistes Tiramisu

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Herrlich italienisch, am Vortag gut vorzubereiten, da ist ihnen der Zuspruch der Gäste sicher

Zutaten

- Für das Geeistes Tiramisu:
- 5 Eigelbe
- 500 ml Sahne, geschlagen
- 170 g Staubzucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 60 ml Mandellikör oder Rum
- 100 g Mascarpone
- 1 Prise Salz
- Einlage und Tränke
- 16 Löffelbiscuits, halbiert
- 140 ml heißer, starker Espresso
- Kaffeebohnen aus geraspelte Schokolade
- 40 g Staubzucker
- 20 ml Mandellikör oder Rum
- Etwas Pergamentpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Förmchen, in Ermanglung auch zylindrische Tassen, zunächst mit einem zugeschnittenen Pergamentpapier Streifen innerhalb so auslegen, umwickeln, dass er ca. 3 cm über den oberen Rand ragt. Den Espresso mit 20 ml Likör und dem Staubzucker verrühren, mischen.

Schritt3

Der Tiramisu - Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und 60 ml Likör auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen 5 - 6 min. cremig aufschlagen. Die Eigelbe gut ausgaren, etwas Zeit nehmen.

Schritt5

Danach auf kaltem oder Eiswasser weiter schlagen, bis die Masse ausgekühlt ist.

Schritt6

Nunmehr zuerst Mascarpone glatt verrühren, dann folgt in 2 Schritten die geschlagene Sahne; locker unterheben.

Schritt7

1/3 der Masse in die Förmchen / Tassen geben und die Löffel Bisquithälften in die Kaffeemischung tauchen.

Schritt8

Jeweils 2 Stück p.P. in jedes Förmchen / Tasse legen, darauf ein weiteres Drittel Creme verteilen.

Schritt9

Den Vorgang wiederholen, glatt streichen und für ca. 12 Stunden tief kühlen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Zeitig, vor dem Servieren heraus nehmen, etwas antauen lassen.

Schritt12

Denn ein Parfait entwickelt erst dann seine Konsistenz und Schmelz, wenn es nicht zu kalt serviert wird.

Schritt13

Die Pergamentpapier Streifen entfernen und zunächst mit Staubzucker, dann mit Kakao einstäuben und mit grob geraspelter Schokolade garnieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach und schnell, herrlich italienisch, parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeistes-tiramisu/>