



## Tiramisu

Rezept von Stefania Lettini

### Zutaten (für sechs bis acht Portionen)

250 ml frisch gebrühten Espresso  
100 g Eigelb (ca. 6 Eier Größe L)  
190 g Zucker  
60 ml Wasser  
400 g Mascarpone  
400 g Sahne  
Mark von 1 Vanillestange  
400 g Pavesini (alternativ Savoiardi)  
50 g Kakaopulver  
Hilfsmittel: Thermometer

### Zubereitung

Espresso kochen und kaltstellen bis er auf circa 18 Grad runtergekühlt ist. Sahne schlagen und zur Seite stellen.

Das Eigelb mit dem Vanillemark in eine große Schüssel geben. In einem kleinen Topf das Wasser mit dem Zucker auf 121 Grad erhitzen. Nun das Eigelb mit der Vanille mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen und langsam den heißen Zuckersirup dazugeben.

Nun mit etwas Geduld die Eier-Zucker-Masse so lange schlagen, bis sie abgekühlt und schön cremig ist. Der Prozess dauert circa fünf bis acht Minuten.

Nun den Mascarpone mit einem Handrührgerät von unten nach oben vorsichtig untermischen. Danach die Sahne vorsichtig unterheben und zur Seite stellen.

Eine rechteckige Auflaufform zunächst mit einer dünnen Schicht Creme ausfüllen und dann damit beginnen, die Pavesini in den abgekühlten Espresso zu tunken und dann auf die Cremeschicht zu legen. Nicht zu lange tunken, sodass der Keks noch intakt bleibt. So lange fortfahren, bis man vier bis fünf Schichten gelegt hat - abhängig von der Größe der Form.

Alternativ kannst Du auch schon das Tiramisu in servierfertigen Gläsern schichten. Im Kühlschrank mindestens drei Stunden kaltstellen. Dann mit Kakaopulver bestreuen und servieren.