

## **Tiramisu**

### **Zutaten (für 6 bis 8 Portionen) :**

Für die Füllung

200g Löffel – Biskuit,

4 kleine Tassen starker Espresso,

4 Likörgläser Orangenlikör,  
(oder Kaffeelikör oder Kirschlikör )

Für die Creme

2 Becher süße Sahne,

3 Päckchen Sahnesteif,

75g Zucker,

1 TL Zimt,

das Innere einer Vanilleschote,

200g Mascarpone, ( oder Sahnequark),

1 Glas Amarena - Kirschen,

( oder Maraschino – Kirschen )

### **Zubereitung :**

Für das Tiramisu die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote vermischen und die Sahne unterheben. Kalt stellen. Die Hälfte der Löffelbiskuit in kaltem Espresso wenden; rechteckige Glasform damit auslegen. Mit Orangenlikör beträufeln. Amarena oder Maraschino – Kirschen (halbiert) darauf verteilen. Danach die Hälfte der Mascarpone – Masse darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuit in kaltem Espresso wenden und darauf verteilen. Die restliche Mascarpone – Masse darauf verteilen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem servieren mit Zimt bestäuben ( Mit einer Schablone können Sie ein Muster zu erzeugen ).Hinweis :

Dieses Tiramisu Rezept entstand nach dem Salmonellen Skandal. Deshalb enthält es keine rohen Eier - wie im Original!

