



Tiramisù mit LuusMeitschi-Liqueur

Tiramisù ist ein Dessert aus der italienischen Region Venetien, das weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt wurde. Es besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Crème aus Mascarpone, Eigelb und Zucker. Das italienische Dessert veränderte die Schweiz und verzaubert auch heute noch jeden Dessertliebhaber - und auch die Liebhaberin.

Die einfache Zubereitung gelingt allen.

Einem LuusMeitschi geht es eventuell etwas einfacher von der Hand!

1. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel gut verrühren, bis die Masse hell ist. Von der Zitrone und der Orange wenig Schale abreiben, mit dem Mascarpone unter die Masse rühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, zugedeckt kühl stellen.
3. Kaffee und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, LuusMeitschi-Liqueur begeben, auskühlen.
4. Mit der Hälfte der Biskuits den Boden der Form belegen. Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, dann die Hälfte der Mascarpone-Crème darauf verteilen, die Herzkiirschen auf der Masse verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Crème bedecken, glatt streichen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
5. Tiramisù mit Kakaopulver bestäuben, evtl. mit den restlichen Herzkiirschen dekorieren.
6. Das Dessert kann sehr gut bereits am Vortag zubereitet werden; einfach kühl stellen.

Zutaten für 4 Personen

50 g Zucker
2 frische Eigelbe
1 Zitrone
1 Orange
250 g Mascarpone

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

2 dl Kaffee/Espresso, heiss
1 EL Zucker
6 EL LuusMeitschi-Liqueur
150 g Löffelbiskuits
120g Herzkiirschen, abgetropft
Kakaopulver zum Bestäuben