

Zutaten

Ergibt: für 4-6 Personen

1,5 dl Espresso, abgekühlt

4 EL Rum

10 g Puderzucker

110 g Löffelbiscuits (ca. 14 Stk.)

Kakaopulver,

Zimt

250 g Mascarpone

250 g Vermicelles (Maronen-Püree)

3 Eier

20 g Zucker

TIPPS

Das Vermicelles-Tiramisu max. 2,5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Vermicelles-Tiramisu

Zubereitung

1. Kalten Espresso mit Rum und Puderzucker mischen.
2. Löffelbiscuits und eine Form (mit 2 Liter Fassungsvermögen) bereit stellen.
3. Mascarpone mit Vermicelles glatt und cremig rühren.
4. Eigelb mit 20 g Zucker hell und schaumig schlagen. Behutsam unter die Mascarpone-Masse mischen.
5. Eiweiss mit 20 g Zucker steif schlagen. Behutsam unter die Mascarpone-Masse heben.
6. Mit der Hälfte der Löffelbiscuits den Boden der Form belegen, die Hälfte der Espresso-Rum-Mischung darüber träufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse gleichmässig darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiscuits darauf legen und mit der restlichen Espresso-Rum-Mischung tränken. Die zweite Hälfte der Mascarpone-Masse gleichmässig darauf verteilen und glatt streichen. Das Vermicelles-Tiramisu mit Haushaltsfolie zudecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
7. Vor dem Servieren mit Kakaopulver und etwas Zimt bestauben.

