

TIRAMISU-SCHNITTEN



ZUTATEN:

für eine Blechgröße 29x42cm

für den Teig:

3 Eier
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
125 ml Öl
125 ml Wasser
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

für die Biskotten-Schicht:

3 Tassen Kaffee
2 EL Rum
1 Packung Biskotten (Löffelbiskuit)

für die Creme:

500 g Mascarpone
100 ml Schlagobers
200 g Vanillejoghurt
100 g Staubzucker

Backkakao zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

- 1) Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl einlaufen lassen und gut weiterrühren. Je länger man rührt, umso luftiger wird der Boden. Wasser langsam unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein Blech streichen und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.
- 2) Für die Creme Mascarpone glatt rühren, Staubzucker und Vanille-Joghurt einrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
- 3) Die Kaffee-Rum Mischung in einer flachen (Tupper-)Schüssel zubereiten.
- 4) Den Boden mit ca. 4-5 EL Creme bestreichen. Biskotten nur kurz in das Kaffee-Rum Gemisch tauchen und darauflegen. Mit der restlichen Creme bestreichen.
- 5) Mit Kakaopulver bestreuen und kalt stellen.

TIPPS UND TRICKS:

Ich verwende bei den Biskotten immer die dünne Version (zb. Manner Biskotten). Die original italienischen Biskotten finde ich für den Kuchen eher weniger geeignet. Was auch wichtig ist: Die Biskotten wirklich nur kurz in die Kaffee-Rum-Mischung tunken. Sie dürfen sich nicht zu sehr damit ansaugen, ansonsten wird der Kuchen zu wenig kompakt. Die Tiramisu-Schnitten einige Zeit durchziehen lassen (zb über Nacht im Kühlschrank bzw. in einem kühlen Raum).