

Tiramisu mit BAHLSEN Comtess BAILEYS

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

Zutaten

6 Eidotter
6 Eiweiss
200 g Zucker
250 g Mascarpone
250 ml Sahne
250 ml Espresso
170 ml BAILEYS
2x BAHLSEN Comtess BAILEYS
Kakaopulver zum Bestäuben



So geht's

1. Eidotter und Zucker 5-10 Minuten in einer großen Schüssel schaumig schlagen.
2. Mascarpone vorsichtig unterrühren. Nicht zu lange rühren – die Mascarpone wird sonst flüssig.
3. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen und unter die Eier-Mascarpone-Masse heben.
4. Eiweiss mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen. Ebenso unter die Creme heben.
5. BAHLSEN Comtess BAILEYS in 1cm-breite Scheiben schneiden und jeweils halbieren.
6. Espresso und BAILEYS in einer kleinen Schüssel vermengen.
7. Ein Drittel der Creme nun in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.
8. Die Creme mit Comtess-Stücken belegen und diese mit Espresso-BAILEYS beträufeln.
9. Nun abwechselnd Creme, Comtess-Stücke und Espresso-BAILEYS schichten bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Creme abschließen und für mindestens vier Stunden kühl stellen (gerne über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.