TIRAMISU



|  |  |
| --- | --- |
|  | **Mise en place:**   * Pfanne, Schüssel, Zitronenraffel, Gummischaber, Schwingbesen, Esslöffel, Pinsel * 3 Litermasse, Mehlsieb * Handrührwerk mit Schwingbesen * Löffelbiskuits, Wasser, Kakao, Eier, Zucker, Zitrone, Mascarpone, evtl. Rahm |
|  | **Schokoladen Löffelbiskuitboden:**  Löffelbiskuits in flache Form verteilen.  Schokopulver und Zucker mit lauwarmen Wasser mischen.  2/3 der Schokosauce über die Löffelbiskuite giessen.  *Tipp*: Löffelbiskuits zusätzlich mit einem Pinsel bestreichen, dass sicher alle Löffelbiskuits begossen sind. |
|  | **Eigelb trennen:**  Eiweiss in ein grosses Litermass geben.  Eigelb in die Schüssel geben.  *Tipp*: [Eigelb mit PET-Flasche trennen](https://www.youtube.com/watch?v=1YOHFXASeFg) |
|  | **Eischnee:**  Eiweiss zu Schnee schlagen.  Zucker beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt.  Tipp: Falls das Eiweiss nicht steif wird, eine Prise Salz zum dazugeben und es weiterschlagen. |
|  | **Eigelbmasse:**  Eigelb mit Zucker so lange rühren, bis die Masse hell und schaumig ist und der Zucker nicht mehr kratzt.  *Tipp*: Am Schluss noch mit dem Schwimmbesen kräftig verrühren, um alles von den Rändern wegzubekommen. |
|  | **Mascarpone:**  Halbe Zitronenschale in die Eigelbmasse reiben.  Mascarpone beifügen und gut verrühren mit einem Löffel oder Schwimmbesen bis die Masse cremig ist.  *Tipp*: Zuerst mit einem Esslöffel verrühren bis die meisten grossen Klumpen verschwunden sind. Den Rest mit dem Schwimmbesen cremig verrühren. |
| Fotos/Foto%2010.10.15,%2018%2057%2050.jpg | **Schlagrahm:**  Den Schlagrahm mit dem Mixer schlagen.  *Tipp*: Ein frisches Küchentuch über den Mixer legen, damit beim Rühren nichts verspritzt. |
|  | **Mischen:**  Eiweiss und Schlagrahm unter die vorbereitete Masse heben.  Zuerst sorgfältig mit dem Gummischaber das Eiweiss unter die Masse ziehen.  Danach den Schlagrahm vorsichtig unter die Masse heben. |
|  | **Erste Schicht:**   1. 2/3 Mascarponemasse auf die Löffelbiskuite verteilen 2. Schokopulver darüber streuen. |
| Fotos/Foto%2010.10.15,%2019%2002%2015.jpg | **Zweite Schicht A:**   1. Löffelbiskuits vorsichtig verteilen. 2. Mit Schokosauce bestreichen. |
| Fotos/Foto%2010.10.15,%2019%2003%2037.jpg | **Zweite Schicht B:**   1. Rest der Mascarponemasse verteilen. 2. Schokopulver darüber streuen.   Mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.  *Tipp*: Kurz vor dem Servieren 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. |