

Rezept «SRF bi de Lüt - Winterfest» Live aus Arosa

Röteli Tiramisu

(für 4 Personen)

Zutaten

- 6 Stk Eigelb
- 60 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 140 g Röteli
- 6 Stk Eiweiss, steif geschlagen
- 3 dl starker Kaffee (Espresso)
- 20 g Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- etwas Kakaopulver für Deko
- etwas Kirschen für Deko

Zubereitung

Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell und glatt ist. Mascarpone darunter rühren und 90g Röteli einziehen. Eiweiss steif geschlagen sorgfältig darunterziehen.

Kaffee und Zucker verrühren und 50g Röteli dazugeben, in den Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Kaffee wenden, sofort flach in der Form auslegen.

Die Hälfte der Mascarpone Masse darauf verteilen und mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Kirschen dekorieren.