

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Tiramisu Würfel - Cubi dolci

Biskuitteig:

Hier habe ich auf das bewährte Rezept von Matthias Ludwigs zurück gegriffen. Er ist wunderbar feinporig und gelingt spielend.

- 4 Eigelb
- 40 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 40 g Stärke
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl 405

Backofen auf 200 Grad oder 180 Grad Umluft aufheizen.

Eigelb und Puderzucker weißschaumig aufschlagen. Eiweiß, Zucker und Stärke ebenfalls steif schlagen. Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, das Mehl darauf sieben und dann mit dem restlichen

Eischnee vorsichtig, aber gründlich unterheben. Gleichmäßig auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech streichen und 8-12 Minuten backen.

Danach auf ein weiteres Stück Backpapier stürzen, das obere Papier abziehen und abkühlen lassen. Nun in drei Streifen von gleicher Breite schneiden. Bei mir hatten sie die Breite von 10 x 27 cm. Ggf. zuvor die Kanten begradigen.

Bevor ihr die Mascarponecreme zubereitet gönnt euch doch erstmal einen Espresso! Im Ernst: Tatsächlich solltet ihr jetzt schon einmal ca. 50-60 ml starken Espresso oder Kaffee brauen. Dann kann er, bis wir ihn zum Tränken des Bodens brauchen, abkühlen. Euren Kaffee solltet ihr euch natürlich heiß genehmigen :-).

Mascarponecreme:

- 250 g Mascarpone
- 60 g Frischkäse
- 75 g Sahne
- 50 g Zucker
- Vanille (-mark, -zucker oder -extrakt)
- 2 Blätter weiße Gelatine

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Mascarpone, Frischkäse, Vanille und Zucker glattrühren. Die Gelatine in einem Topf bei milder Hitze auflösen. Einen Esslöffel Mascarponecreme unterrühren. Vom Herd nehmen und diese Mischung unter die Mascarponecreme rühren. So entstehen keine Klümpchen. Danach nur noch die Schlagsahne unterheben.

Fertigstellung:

Den abgekühlten Espresso nach Wunsch mit 1-2 El. Amaretto oder Kaffeelikör verrühren. Mit einem Pinsel wird nun die erste Platte mit dem Kaffee getränkt. Darauf streicht ihr nun ein gleichmäßig, am besten mit einer Palette, ein Drittel der Mascarponecreme. Es folgt wieder eine Schicht Biskuit, die wiederum mit Kaffee getränkt wird.

Und noch einmal das Gleiche ;-).

Bis ihr mit dem letzten Drittel Creme abschließt.

Jetzt muss unsere Kreation erstmal für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank. So kann die Creme anziehen und der Kuchen lässt sich leichter schneiden.

Gehört ihr zu den ganz Ordentlichen, könnt ihr jetzt nochmals die Kanten begradigen. Vorteil: Es sieht fein hinterher fein aus und .. man kann schon mal naschen!! Spült vor jedem Schnitt das Messer mit heißem Wasser ab. So werden die Schnittkanten schön sauber.

Jetzt nur noch in Würfel schneiden und es kann ans Dekorieren gehen. Wie ihr seht, habe ich es mir einfach gemacht und fertige, hauchdünne Schokotäfelchen und natürlich dunkles Kakaopulver benutzt. Hier ist eurer Phantasie natürlich keine Grenze gesetzt.