

Maroni-Tiramisu

Ein Rezept von Familie Stocker, Landgasthaus Stockerwirt.



Maroni-Tiramisu © Rita Newman

Infos

Herbstgericht

 Mittel

Zubereitung

- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
- Danach Maronipüree und Mascarpone begeben und mit der Zitronenschale vermengen.
- Kaffee und Rum mischen, die Biskotten nacheinander eintauchen und im Wechsel mit der Creme in einer Form schichten.
- Nun den Tiramisu kaltstellen und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Zutaten

- 4 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 350 g Mascarpone
- 200 g Maronipüree
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 250 ml Kaffee
- 125 ml Rum
- 2 EL Essig
- Kakao zum Bestreuen
- 2 Pkg. Biskotten

Zutaten für 6 Portionen