

TIRAMISU MIT
VANILLEKARAMELLCREME



FÜR EINE QUADRATISCHE FORM VON **20 CM**/FÜR 8 STÜCKE

FERTIGSTELLEN

MASCARPONE-CREME MIT VANILLE

Mascarpone	375 g
Kaffee.....	225 g
Löffelbiskuit.....	225 g
Zucker	75 g
Eier	4
Kakaopulver von VALRHONA	2 Esslöffel
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	20 g

0,25l starken Kaffee **zubereiten** und bis zur Verwendung in einem tiefen Teller **beiseitestellen**.

Das Eigelb vom Eiweiß **trennen**.

Das Eigelb mit 35g Zucker **verrühren**, bis eine cremige Masse entsteht. Dann nach und nach den Mascarpone **hinzufügen**. Dabei vorsichtig weiter **rühren**.

Vanilleextrakt **hinzugeben** und alles gut verrühren.

Das Eiweiß zu Eischnee **schlagen** und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen.

Das Eiweiß mit dem Teigschaber unter das Mascarpone-Gemisch **heben**, ohne dass das Eiweiß zerfällt, sodass ein homogener und luftiger Teig entsteht.

Im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

VANILLEKARAMELLCREME

Ultrahocherhitzte Sahne 30 %	200 g
Milch.....	50 g
Glukose	160 g
Fleur de Sel	1 g
Zucker	100 g
Butter.....	70 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....	15 g

Sahne, Milch, 50g Glukose, Vanilleextrakt und Fleur de Sel **erhitzen**.

Aus Zucker und 30g Glukose ein Karamell **zubereiten**.

Mit der warmen Sahne **ablöschen**. Unter ständigem Rühren ein paar Minuten **köcheln** lassen.

Nach dem Abkühlen die Butter **hinzufügen**.

Mixen und **abkühlen** lassen.

Den Kaffee in eine Schüssel **geben** und die Löffelbiskuits schnell darin **eintauchen**, ohne dass sie übermäßig Kaffee aufsaugen.

Mit dem Schichten **beginnen**, dafür eine dünne Schicht Mascarpone-Creme mit Vanille einfüllen. Eine Lage getränkte Löffelbiskuits darüber anordnen und anschließend eine weitere Schicht Mascarpone-Creme **hinzufügen**. Darauf das Vanillekaramell **dressieren**.

Eine neue Lage Löffelbiskuits **auflegen** und mit einer weiteren Schicht Mascarpone-Creme mit Vanille abschließen. Mit Kakaopulver **bestreuen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von: