



Zutaten:

aus 4 bis 5 Löffel
Kaffeebohnen Kaffee
30 g Löffelbiskuits
5 Eier
120 g Zucker, braun
250 g Mascarpone
Prise Salz
1 Tonkabohne



Bialetti
Espressokocher
Moka Express



Rösle
Schneebesen



Le Creuset großer
Kochlöffel Craft in
Kirschrot



Herbaria
Tonkabohnen,
ganz im Zuckerbett



PEUGEOT
Holzmillen Isen für
Langpfeffer, natur



Kaiser Springform
quadratisch mit
Transporthaube



PEUGEOT
Kaffeemühle Brasil
in Buche
Nussbaum



Le Creuset
Kaffeebereiter in
Marseille



Herbaria
Tonkabohnen,
gemahlen 10 g

1

Bereiten Sie einen Kaffee aus 4 bis 5 Löffel Kaffeebohnen vor und lassen Sie ihn abkühlen.

2

Weichen Sie den Löffelbiscuit in Ihrem Kaffee ein, bevor Sie ihn in zwei Lagen auf den Boden der Backform legen.

3

Als nächstes trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß. Danach das Eigelb mit dem Zucker blanchieren, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren.

4

Geben Sie die Mascarpone in die Mischung und vermengen alles.

5

Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee. Heben Sie den Eischnee dann vorsichtig unter die Masse.

6

Mahlen Sie die Tonkabohne mit der Isen Langpfefermühle von Peugeot.

7

Gießen Sie die Mischung über den Löffelbiscuit in der Backform und bestreuen Sie diese anschließend mit der gemahlene Tonkabohne.



Nun müssen Sie sich noch etwas gedulden und das Tiramisu über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tonkabohnen sind sehr hart und können auch mit einer Muskatreibe gerieben werden. Die Bohnen sind sehr geschmacksintensiv, daher brauchen Sie nicht viele, um das besondere Aroma in Ihr Gericht zu bekommen.