

Tiramisu

ZUTATEN:

50 g Mascarpone
6 sehr frische Eier (getrennt: davon 6 Eigelb und 4 Eiweiß)
6 EL Zucker
Löffelbiskuits
Kakao
ca. 400 ml Espresso - kalt werden lassen und nach Belieben mit einem Schuss Amaretto verfeinern



ZUBEREITUNG:

Die 4 Eiweiß zu Eischnee schlagen und beiseite stellen.

Die 6 Eigelbe und den Zucker mit dem Mixer aufschlagen. Mascarpone dazugeben und auf langsamer Stufe kurz unterrühren. Anschließend den Eischnee langsam unterheben.

Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach unten in eine Auflaufform legen und mit dem Espresso tränken. Die Hälfte der Mascarpone-Creme über den Löffelbiskuits verteilen. Dann wieder eine Schicht Löffelbiskuits auslegen, mit Espresso tränken und den Rest der Mascarpone darauf geben. (Je nach Größe der Auflaufform könnt Ihr auch drei Schichten machen).

Zum Schluss wird das Tiramisu mit Kakaopulver bestreut und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Erst dann wird die Creme fest und die Löffelbiskuits ziehen richtig durch.

