

# Tiramisu



## Zutaten für eine Auflaufform 21x30 cm:

500 g Mascarpone  
125 ml Espresso oder starker  
Kaffee  
4 Eigelb  
2 Eiweiß  
100 g Puderzucker  
2 cl Amaretto oder Weinbrand  
200 g Löffelbiskuits  
3 EL Kakaopulver

1. Löffelbiskuits ausbreiten,  
mit Espresso bestreichen  
bis sie vollgesogen, aber  
nicht schwammig sind.
2. Eigelb, Puderzucker und  
Amaretto zu dicklicher  
Creme schlagen.
3. Mascarpone und  
Eimasse vermischen.  
Steifgeschlagenes Eiweiß  
unter Mascarpone-Creme  
heben.
4. Creme und Biskuits in  
einer Auflaufform in je drei  
Lagen schichten. Die 1.  
sollte Creme, die letzte  
Biskuits sein. 2-4 Stunden  
im Kühlschrank ziehen  
lassen. Vor dem Servieren  
dick mit Kakao bestäuben.

## Hinweise:

Die Mengen sind für eine  
größere Auflaufform  
berechnet, für eine kleine nur  
die Hälfte nehmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Gesamtzeit ca. 270 min,  
Nachspeisen, Süßspeisen,  
italienisch

Rezept: Kerstin, nach  
unbekannten Anregungen.  
Foto: Walter  
Stand 12.06.2024