

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