

TIRAMISU - Mein Lieblingsrezept

Der unwiderstehliche Dessert



Zubereitungszeit:

Zubereitung	Kühl stellen	Auf dem Tisch in
30 Minuten	2 Stunden	2 Stunden 30 Minuten

Für ca. 4-6 Personen - je nach Hunger 😊

Zutaten:

4	Eigelb
6 EL	Zucker
500g	Mascarpone
4	Eiweiss
3dl	starker Kaffee
2 EL	Zucker
200g	Löffelbiskuits
3 EL	Kakaopulver

Zubereitung:

- 1) Alle Zutaten bereitstellen.
Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.
Mascarpone darunterrühren.
- 2) Eiweiss sorgfältig darunterziehen.
- 3) Kaffee und Zucker verrühren, in einen Suppenteller giessen.
Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Kaffee wenden.
Sofort flach in der Form auslegen.
- 4) Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen.
Mit den restlichen Biskuits und der restlichen Mascarpone-Masse gleich verfahren.
Tiramisu zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen
- 5) Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

En Guete!