



Einfaches Tiramisu

Viel Spaß beim Ausprobieren
und beim Genießen!

Zutaten:

5 Eier
100 g Puderzucker
50 g Zucker
500 g Mascarpone
Schuss Amaretto
400 g Löffelbiskuit
Espresso oder Kaffee
bitterer oder süßer Kakao

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb und Eiklar in zwei große Schüsseln verteilen.

Eigelb, Puderzucker und Zucker sowie ein Schuss Amaretto zu einer dicken Creme schlagen und mit der Mascarpone gut vermischen.

Eiweiß zu Eischnee steif schlagen und vorsichtig darunterheben.

Löffelbiskuit kurz in Kaffee oder Espresso tunken und in eine Form legen. Darüber eine Schicht Eigelb-Mascarpone-Creme verteilen.

Eine weitere Reihe Löffelbiskuit darüberlegen und eine Schicht Creme darauf verteilen. Auf diese Cremeschicht noch Kakao streuen.

Fertiges Tiramisu 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen und ziehen lassen.