

Tiramisu

Hinweise:

- Nicht zu viel Amaretto sonst muss das Tiramisu zu kalt gelagert werden um fest zu werden
- Je nach belieben kann auch nur 1 Schicht Löffelbiskuits verwendet werden

Zutaten:

- 3 Eigelb / 3 Eiweiß
- 60g Zucker
- 300g Mascarpone
- 1 Päckchen Löffelbiskuits
- 1 Kaffee tasse Espresso
- Amaretto
- Kakao

Zubereitung

- Eigelb und 40g Zucker cremig rühren und Mascarpone nach und nach unterrühren
- Eiweiß mit 20g Zucker steifschlagen und unter die Creme gehen mit Amaretto abschmecken
- Löffelbiskuits in Form auslegen und mit Kaffee und Amaretto übergießen
- Hälfte der Creme darauf verteilen und dann wiederholen
- Kaltstellen
- Mit Kakao vor Verzehr bestäuben