

<think>

Okay, I need to create a bullet-point recipe for Tiramisu. Let me start by recalling the traditional ingredients and steps. Tiramisu typically has layers of coffee-soaked ladyfinger biscuits, mascarpone cream, and cocoa powder. First, I'll list the ingredients. They'll need mascarpone, eggs, sugar, ladyfingers, coffee, cocoa, and maybe some liquor like Marsala or Amaretto. Then, the steps. Separating eggs, making the cream, assembling the layers. I should make sure each step is clear and concise. Let me check if there are any variations or if I'm missing something. Oh, some recipes use whipped cream too, but traditional ones rely on the zabaglione mixture. Also, chilling time is important. I'll structure it into preparation steps, assembling, and finishing touches. Make sure quantities are mentioned, like 500g mascarpone, 4 eggs, etc. Also, note optional ingredients like alcohol. Yeah, that should cover it. Let me organize this into bullet points without using full sentences, just key points.

</think>

****Tiramisu Stichpunktzept****

****Zutaten:****

- 500 g Mascarpone
- 4 große Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
- 100 g Zucker (aufgeteilt: 50 g für Eigelb, 50 g für Eiweiß)
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 200 ml starker Espresso (kalt und ungesüßt)
- 2 EL Kaffeeликör (z. B. Marsala oder Amaretto, optional)
- 3 Packungen Löffelbiskuits (ca. 24 Stück)
- Kakao zum Bestäuben (z. B. dunkler Kakaopulver)

****Zubereitung:****

1. ****Mascarpone-Creme:****

- Eigelb mit 50 g Zucker und Vanillezucker/Vanilleextrakt cremig schlagen.
- Mascarpone unterheben, glatt rühren.
- Eiweiß mit 50 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

2. ****Kaffee-Mischung:****

- Espresso mit Kaffeelikör (falls verwendet) mischen.

3. ****Schichtung:****

- Löffelbiskuits kurz in Kaffee tauchen, in einer Schicht in einer Form anrichten.
- Halbe Mascarpone-Creme darauf verteilen, glatt streichen.
- Wiederholung: Zweite Schicht Löffelbiskuits, restliche Creme daraufgeben.

4. ****Kühlung:****

- Tiramisu mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen, damit Konsistenz fest wird.

****Finalisieren:****

- Vor dem Servieren mit Kakaopulver großzügig bestäuben.

****Tipps:****

- Alkohol kann weggelassen oder durch Kaffee ersetzt werden.
- Für stabile Creme: Eiweiß sehr steif schlagen.
- Traditionelle Variante: Ohne Gelatine, nutzt Eiercreme für Textur.