



Zeitaufwand

Zubereitung: 20 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Insgesamt: 3h 20 Min

Allergene

- A (Gluten)
- C (Eier)
- G (Laktose)



Tiramisu

Zutaten

- 150ml kalter Espresso
 - 3 frische Eier
 - 100g Staubzucker
 - 500 g Mascarpone
 - 100 g Schlagobers
 - 2 TL Dr. Oetker Vanillepaste
 - 200 g Biskotten
 - Dr. Oetker Backkakao
- Optional:
- 3 Tr. Dr. Oetker Bitter Mandel

Extra-Tipp
Tiramisu am besten mit heißem Espresso servieren.

Zubereitung

Schritt 1

Den Espresso kochen und abkühlen lassen, hier das Bitter Mandel hinzufügen.

Schritt 2

Die Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Staubzuckers mindestens 5 Minuten über einem

Wasserbad mit einem Handmixer hellschaumig und cremig schlagen, danach 2 weitere Minuten kalt, am besten mit einer Küchenmaschine.

Schritt 3

Eiweiße in einer zweiten Schüssel steif schlagen, dabei den restlichen Staubzucker einrieseln lassen. Das Schlagobers ebenfalls steif schlagen. Mascarpone zur Eiercreme mit der Vanille geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Zuletzt Schlagobers und Eischnee ganz vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Biskotten einzeln nur sehr kurz in den Espresso tauchen. Sie sollen sich nicht stark vollsaugen. Auf dem Boden einer ca 20*30 cm Form verteilen.

Schritt 4

Darauf gut die Hälfte der Creme geben und glattstreichen. Eine weitere Schicht mit der anderen Hälfte der Biskotten darauflegen. Mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.

Form mit Folie bedeckt einige Stunden oder über Nacht kühlstellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Make it Vegan!

Veganes Tiramisu ist sehr einfach, lecker und schnell gemacht. Die vegane Variante wird mit veganem Schlagobers-Ersatz, Seidentofu und einem Teig mit Schokostückchen hergestellt. Wie das ganze funktioniert findest du wenn du dem QR-Code folgst.



Nährwerte pro 100g

Eiweiss	5.4g
Fett	11.7g
Kohlenhydrate	30.4g
davon Zucker	18.0g
Ballaststoffe	0.0g
Energiedichte	2.5 kcal/g
Kalorien	248 kcal / 1.039 KJ

Buon Appetito!

