

Burgis Tiramisu.

1	4 4 EL 500 g 2 EL 3 1/4 Liter	Eigelb Zucker Mascarpone Eierlikör Eiweiß Biskuit Kaffee Amaretto	Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Eierlikör gut unterrühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben.
2			Boden mit Biskuit auslegen und mit Kaffee tränken und mit Amaretto beträufeln.
3			1/3 der Creme darauf streichen, zweite Lage Biskuit tränken usw. Letzte Lage ist Creme und mit Kakao betreuen.
4			4h Tiramisu ruhen lassen.

Variante Erdbeertiramisu.

5	Erdbeeren		Creme ohne Eierlikör machen. Biskuit mit pürierten Erdbeeren und Zucker tränken. Erdbeerstückchen in die Creme einstreuen.
---	-----------	--	--