

Tiramisu mal anders bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier (Eigelb), 120 gr Zucker, 1 unbehandelte Zitrone, 400 gr Mascarpone, 150 gr Sahne, 150 gr Toppas (z. B. Kelloggs), 150 gr Toppas-Choko (z. B. Kelloggs), 12 cl Amaretto, 18 cl Espresso, Kakaopulver zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

flache Form Eier trennen Zitronenschale reiben Sahne steif schlagen Espresso

Die Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale u. Mascarpone verrühren und die Eigelbmasse unterrühren. Die geschlagene Sahne unter die Creme geben. Mit der Hälfte von den Toppas die flache Form auslegen. Amaretto mit Espresso mischen und 2/3 davon über die Toppas gießen. Mit Kakaopulver bestreuen. Dies wird nun mit den restlichen Toppas, der Creme und dem Amaretto/Espresso-Gemisch wiederholt. Zum Schluss alles mit Kakao bestäuben. Alles mindestens 3 Stunden kalt stellen.