

Tiramisu die Dritte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 400 gr Löffelbiskuit, 500 gr Frischkäse OHNE Kräuter (von ALDI eignet sich sehr gut), 3 Tassen fertiger Kaffee, 5 Esslöffel Amaretto, Kakao (zum Bestäuben), 6 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Fertigen Kaffee und Amaretto in einer Schüssel vermengen.

Die Zubereitung:

Eier trennen und Eigelbe, Zucker und Frischkäse mit dem Rührgerät solange rühren, bis die Masse eine fast weiße Farbe angenommen hat. Eiweiße steif schlagen und langsam und vorsichtig unter die Eigelb-Frischkäse-Masse heben (am Besten mit Holz-oder Plastiklöffel) Die Löffelbiskuits bis zur Hälfte (!!!) in den Kaffee kurz (!!) tauchen (mit der nicht bezuckerten Seite) und mit der getränkten Seite nach unten in eine Form schichten, sodaß der Boden bedeckt ist. Dann eine Schicht Creme drübergeben und anschließend großzügig mit Kakao bestreuen. Erneut eine Schicht getränkte Löffelbiskuits auflegen, danach die Creme, dann Kakao. Vorgang solange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und oben die Creme ist. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen. Am Besten schmeckt das Tiramisu kalt und am nächsten Tag, mindestens aber nach 6-8 Stunden im Kühlschrank. Guten Appetit !!