

Tiramisu

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mascarpone, 125 ml kalter Kaffee, 250 gr Löffelbisquit, 2 Eiweiß, 4 Eigelb, Amaretto, Kakao.

Die Vorbereitungen:

Den Puderzucker und die Eigelb schaumig schlagen, dann die Mascarpone und etwas Amaretto (Menge je nach Geschmack) zugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Zubereitung:

Die Kuchenplatte zuerst mit einer dünnen Schicht der Creme bedecken, dann die Löffelbisquit in den Kaffee eintauchen und auf der Creamschicht nebeneinander legen. Danach wird wieder die Masse darüber verteilt und eine weitere Schicht Bisquit darüber gelegt. Die letzte Schicht besteht auch aus der Creme. Die Tiramisu dann einige Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen. Zum Schluß mit Kakao bestäuben.