



Tiramisu

Das Rezept ist für **6** Personen berechnet

Mise au place ca. **1.00** Stunden

Kochzeit ca. **0.40** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Tiramisu

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
4	Stk	Eigelb	Eigelb, und
100	gr	Puderzucker	Puderzucker weiß-schaumig schlagen.
2	EL	Amaretto	Amaretto unterrühren.
500	gr	Mascarpone	Mascarpone vorsichtig unterrühren. Nicht mit dem Mixer, sonst wird die Masse flüssig. Lieber einen großen Schneebesen oder Kochlöffel benutzen.
2	Stk	Eiweiss	Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Löffelbiskuits kurz in
3	Tassen	Kaffee abgekühlt	kalten Kaffee tunken und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen
200	gr	Löffelbiskuit	Eine Lage Creme in eine Form geben, darauf eine Lage Biskuits usw. 2-4 Stunden (am besten sogar über Nacht) kalt stellen,
2	El	Amaretto	kurz vor dem Servieren mit Amaretto und
3	EL	Kakopulver	Kakaopulver bestreuen.