

Rezept Tiramisu

Rezept Tiramisu

Zutaten:

Kaffeepulver oder Espresso 50g

8 Eigelb

Puderzucker 200g

Amaretto 4cl

Mascarpone 1kg

Löffelbiskuits 3 Pakete

Kakaopulver 10g

Zubereitung:

Mit 1/4l heißes Wasser das Kaffeepulver verrühren und kaltstellen.

Puderzucker, Eigelb und Amaretto mit dem Rührgerät zu einer dicklichen Creme rühren, Mascarpone mit dem Schneebesen darunter heben. ich mische unter die Mascarpone immer gerne noch Schlagsahne, dann ist die Mascarpone Creme nicht so fest. Sie können auch aus dem Eiweiss der getrennten Eier Eischnee schlagen und unter die Mascarpone heben, das macht das Tiramisu lockerer. Wer keine frischen Eier verwenden möchte kann auch 150 ml Eierlikör verwenden, das schmeckt auch sehr lecker.

Löffelbiskuit ausbreiten, Espresso mit einem Pinsel auf die Biskuitlöffel streichen so das sie sich gut Vollsaugen können

ohne matschig zu werden.

Den Boden einer Form mit den getränkten Biskuit auslegen, Creme darüber und mit den Restlichen Biskuit abdecken. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank kalt stehen lassen. Kakaopulver durch ein Sieb darüber stäuben und sich auf den Genuss der Tiramisu freuen ☐