

Tiramisu

Süße Grüße aus Italien!



- 1** Kaffee kochen und 5 EL Vanillezucker zugeben. Etwas abkühlen lassen. Amaretto zugeben.
- 2** Eigelb schaumig schlagen. Mascarpone dann mit Eigelb und Vanillezucker unterrühren.
- 3** Eischnee schlagen, 2 EL Vanillezucker unterrühren und in die Mascarponecreme einarbeiten.
- 4** Löffelbiskuits einzeln kurz in den abgekühlten Kaffee tauchen und dicht an dicht den Boden der Auflaufform (ca.23x33cm) bedecken. Etwas weniger als die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf geben und glattstreichen. Erneut eine Schicht getränkter Löffelbiskuits darauf verteilen und leicht andrücken. Restliche Creme darüber verteilen. Kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

*Zutaten für eine Auflaufform
(ca. 23x33cm)*

- 750 g Mascarpone
- 10 Eigelb
- 10 Eiweiß
- 7 EL Vanillezucker
- 500 g Löffelbiskuits

*Kaffeemischung für die
Löffelbiskuit*

- 600 ml Kaffee
- 10 EL Amaretto
- 50 g Vanillezucker
(oder Zucker)
- etwas Kakaopulver zum
Bestreuen

Guten Appetit!