

Tiramisu

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

130 gr Puderzucker, 3 Eier, 330 gr Mascarpone, 2 Päckchen Löffelbiskotten, 1 Esslöffel starken Kaffee, 1 Esslöffel Amaretto, 1 Esslöffel Rum, 1 Esslöffel dunkler Kakao.

Die Vorbereitungen:

Den Puderzucker abwiegen und den Kaffee kochen und abkuehlen lassen.

Die Zubereitung:

In einer Schüssel den Zucker und die Eigelb schaumig rühren. Dann löffelweise das Mascarpone hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Zucker-Eigelb-Mascarpone-Mischung heben. Einen Schuß Rum und einen Schuß Amaretto in den Kaffee geben. Nun die Löffelbiskotten nach und nach in der Kaffee-Alkohol-Mischung tränken und eine Auflaufform damit auslegen. Anschließend eine Schicht der Mascarpone-Mischung daruebergießen. Die nächste Schicht besteht dann wieder aus getränkten Löffelbiskotten, dann Mascarpone etc.

Mit der Mascarponeschicht wird abgeschlossen. Zum Schluß wird jetzt noch der Kakao darüber gesiebt. Dieser Nachtisch sollte vor dem Servieren mindestens 1-3 Stunden (besser einen Tag) im Kühlschrank stehen.

Dieses Rezept gelingt bestimmt, ist schnell getan und schmeckt sehr lecker! Viel Spaß und guten Appetit!