

Rezept

Tiramisu

Ein Rezept von Tiramisu, am 04.10.2024

Zutaten

3 Eigelbe	1 EL Vanillezucker
80 g Puderzucker	400 g Mascarpone
5 EL Amaretto oder 3 Tropfen Bittermandelaroma	120 g Löffelbiskuits
$\frac{1}{4}$ l starker Espresso	1 viereckige Form
1 EL Kakaopulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe und den Vanillezucker in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker darüber sieben und alles mit dem Mixer zu einem dicken Schaum rühren.

2. Den Mascarpone mit dem Amaretto oder dem Bittermandelaroma glatt rühren. Die Eiermasse dazugeben und unter den Mascarpone ziehen.

3. Die Löffelbiskuits kurz durch den Espresso ziehen und den Boden der Form damit auslegen. Darauf eine Schicht Mascarponecreme streichen. Das Einschichten so fortsetzen, bis die Löffelbiskuits und die Creme aufgebraucht sind. Die letzte Schicht soll aus Creme bestehen. Abgedeckt ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben. Dazu schmeckt Mangosauce.