

Tiramisu 3

Zutaten für: 4 Portionen

2		Eier
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Marsala
100	Gramm	Mascarpone
8		Loeffelbiscuits
3	Essl.	Starker Kaffee
3	Essl.	Kirschwasser oder Rum
1	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

Zuerst die Eier sorgfaeltig trennen und die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und kalts tellen. Die Eigelbe mit Zucker und Marsala in einer Schuessel im heissen Wasserbad unter staendigem Schlagen mit dem Schneebesen zu einer Dickschaumigen Creme schlagen. Unter Ruehren etwas abkuehlen lassen. Den Eischnee vorsichtig darunterziehen. Mascarpone in eine Schuessel geben und mit der Marsalacreme vermischen. Den Boden einer viereckigen Form mit den Loeffelbiscuits auslegen. Diese Zuerst mit dem Kaffee und dann mit Kirschwasser oder Rum betraeufeln. Die Mascarponecreme gleichmaessig auf den getraenkten Bisquit verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kuehlschrank stellen. Vor dem Auftragen mit Kakao bepudern. Portion 230 Kalorien