

Tiramisu 5

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|-------------------|
| 250 | Gramm | Mascarpone |
| 2 | Stücke | Eigelb |
| 2 | Stücke | Eiweiss |
| 100 | Gramm | Puderzucker |
| 1 | Essl. | Puderzucker |
| 100 | Gramm | Geschlagene Sahne |
| 100 | ml | Amaretto |
| 100 | ml | Espresso |
| 100 | Gramm | Löffelbisquit |

Anleitung:

Mascarpone mit Eigelb und 100 g Puderzucker fest rühren. Eischnee schlagen, kurz vor Ende 1 El Puderzucker mitrühren. Schlagsahne schlagen. Schlagsahne und Eischnee vorsichtig unter Mascarpone-Eimasse ziehen. Amaretto mit Espresso (kalt) vermischen. Die Mascarpone-Sahne-Eimasse über die Biskuits geben und ca. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Je nach Form kann auch abwechselnd eine Lage Biskuits eine Lage Mascarponemasse geschichtet werden.) Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tips: Amaretto mit Espresso kann auch als Likor dazugereicht werden