REZEPT FÜR TIRAMISU OHNE EI

TIRAMISU OHNE EI

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-6 Portionen | 30 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 4-6 TL gemahlener Espresso
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Milch
- Mark von 1 Vanilleschote
- 50 ml Amaretto oder Baileys
- ca. 100 g Löffelbiskuits
- 1 EL Kakao (ungesüßt)

4957

ZUBEREITUNG

458 Kcal	5 Gramm	33 Gramm	33 Gramm
pro Portion (bei 6) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Aus dem Espressopulver ca. 150 ml Espresso brühen und abkühlen lassen.

2. Puderzucker sieben. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Milch und Vanillemark kurz cremig rühren. Erst Puderzucker, dann Schlagsahne locker unterheben.

3. Espresso und Likör in einem tiefen Teller mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz hineintauchen und nebeneinander in eine Form (ca. 10 x 22 cm) legen. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Vorgang wiederholen. Tiramisu zugedeckt mind. 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren Tiramisu mit Kakao bestäuben.

Tipp:

Für eine fruchtige Version ca. 150 g reife Brom- oder Himbeeren putzen, mit 1-2 EL Puderzucker grob zerdrücken und auf die erste Cremeschicht geben. Nach Belieben Tiramisu vor dem Servieren mit einigen frischen Beeren garnieren.