

KLASSISCHES TIRAMISU



KLASSISCHES TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 4-6 TL gemahlener Espresso
- 2 sehr frische Eier (Größe M)
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g Mascarpone
- 50 ml Marsala (italienischer Dessertwein, ersatzweise Amaretto)
- ca. 100 g Löffelbiskuits
- 1 EL Kakao (ungesüßt)



2536

ZUBEREITUNG

| | | | |
|----------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| 363 Kcal | 7 Gramm | 31 Gramm | 24 Gramm |
| pro Portion (bei 6) ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Aus dem espressopulver ca. 150 ml Espresso brühen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Eigelb und Vanillemark dickcremig und hell schlagen. Mascarpone kurz verrühren und mit einem Teigspatel unter die Eicreme ziehen. Eischnee locker unterheben.
3. Espresso und Marsala 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.