REZEPT FÜR TIRAMISU OHNE EI | SWEETFAMILY

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)

Zubereitung

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

Espresso zubereiten:

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

Creme herstellen:

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

Tiramisu schichten:

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.

Fertigstellen:

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.