

Tiramisu



Du brauchst:

500 g Mascarpone
2 Päckchen Löffelbiskuits
6 Eigelb
6 Eiweiß
3 Esslöffel Zucker
Amaretto-Likör
2 Tassen Espresso kalt
Kakao

So machst du´s richtig:

- 1.) Schlage das Eiweiß steif.
- 2.) Schlage nun das Eigelb sehr schaumig.
- 3.) Gib den Zucker dazu und rühre nochmals schaumig.
- 4.) Gib nach Belieben Amaretto hinzu und rühre nochmals.
- 5.) Gib nun den Mascarpone hinzu und rühre nochmals.
- 6.) Hebe nun das Eiweiß unter die Eigelbmasse.
- 7.) Mische in einem Gefäß Amaretto und den Espresso.
- 8.) Nimm die Biskuits und tauche sie in das Espresso-Gemisch.

- 9.) Lege sie in eine Glasform.
- 10.) Schichte nun die Eiweiß-Eigelbmasse hinein.
- 11.) Das Ganze machst du in mehreren Schichten, bis alles bis obenhin bedeckt ist.
- 12.) Die letzte Lage muss Eiweiß-Eigelbmasse sein.
- 13.) Gib nun auf das Ganze mit einem Sieb Kakao.
- 14.) Stelle das Ganze mehrere Stunden kalt (am besten über Nacht).