



dickkuechen.de

Tiramisu

Zutaten (für 6-8 Portionen)

- 200 ml Espresso, kochen
- 150 ml Amaretto
- 500 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- geriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 3 Eiklar
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Schlagsahne, steifgeschlagen
- 12-16 Löffelbiskuit
- Kakaopulver

Zubereitung

Espresso und Amaretto mischen.

Mascarpone mit Zucker und 4 Esslöffel der Espresso-, Amarettomischung verrühren, mit Zitronenschale aromatisieren.

Eiklar mit dem Vanillezucker steif schlagen, und mit der Schlagsahne unter die Mascarpone Masse heben.

Ein bis zwei Löffelbiskuit in der Mischung aus Espresso und Amaretto eintauchen und als Boden in die Förmchen legen.

Mit der Hälfte Mascarpone Masse bedecken.

Nochmals eine Lage getränkte Löffelbiskuit, dann den Rest der Mascarpone Masse aufstreichen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.