

Tiramisu

Zutaten | 8 Portionen

3	Eigelbe
75 g	Zucker
375 g	Mascarpone
3	Eiweiße
1,5 EL	Zucker
180 ml	vorgekochter Espresso
3 EL	Amaretto (Mandellikör)
200 g	Löffelbisquit
15 g	Kakaopulver

Zubereitungszeit: 20 Minuten., Kühlzeit: 3 Stunden

Zubereitung:

- Eigelbe mit 75 g Zucker und Mascarpone in einer größeren Schüssel miteinander verrühren.
- Die gekühlten Eiweiße steif schlagen und unter die Mascarponemasse heben.
- Mandellikör, restlichen Zucker und Espresso in einer Schale vermengen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Hälfte der Löffelbiscuits darin baden und in eine rechteckige Dessertschale oder Auflaufform legen.
- Die Hälfte der Mascarponecreme gleichmäßig darauf verteilen.
- Die zweite Hälfte der Löffelbiscuits in die Esspressomischung legen und ebenfalls in der Form verteilen.
- Anschließend die restliche Creme darauf geben und glatt streichen.
- Das Tiramisu mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
- Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 130 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
373 kcal	21,9 g	34,1 g	7,36 g	77,1 mg