

Tiramisù mit Eierlikör

Zutaten | ca. 8 Portionen

200 g	Löffelbiskuits
300 ml	Espresso
6	Eigelb
50 g	Zucker
2 P.	Vanillinzucker
500 g	Mascarpone
6	Eiweiß
10-15 EL	Eierlikör
10 g	Kakaopulver

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Espresso kochen und etwas abkühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen.
- Die Eigelb mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen, dann löffelweise den Mascarpone unterrühren und den Eierlikör dazugeben. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben.
- Eine Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Diese mit der Hälfte des Espressos beträufeln und anschließend die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber streichen.
- Eine weitere Schicht Löffelbiskuits, Espresso und Creme anlegen.
- Zum Abschluss das Kakaopulver darüber sieben und ein paar Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).

Tipp:

Für die Wahl der richtigen Auflaufform am besten mit den trockenen Löffelbiskuits vorab „Probe legen“. Bei kleineren Formen einfach drei statt zwei Schichten machen. Auch runde Formen passen, wenn man die Löffelbiskuits entsprechend in Stücke bricht.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 153,25 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
299 kcal	21,7 g	20,0 g	3,62 g	52,3 mg