www.olivenoelundmehr.com

Tiramisu

Mehrere Tassen Espresso vorbereiten und am besten in eine längliche Form schütten. Nach Geschmack Amaretto dazu geben. Als antialkoholische Version anstelle von Amaretto Mandelbitteraroma verwenden.
In zwei Schüsseln arbeiten:
5 Eier trennen – Eigelb in die eine Schüssel, Eiweiß in die andere.
Mit dem Rührgerät Eiweiß zu festen Eischnee schlagen.
75 g Puderzucker unterrühren.
Nun die Eigelb in der zweiten Schüssel mit dem Rührgerät verrühren. 75 g Puderzucker unterrühren. Zuletzt 500 g Mascarpone unterrühren. Nun die Eischneemasse unter die Mascarponemasse heben.
Am besten eine rechteckige Form nehmen und die Löffelbuisqits im Kaffee tränken und in die Form schichtweise nebeneinander legen. Die Hälfte der Masse darüber geben. Eine zweite Schicht getränkte Löffelbuisquits darauf legen und abschließend den Rest der Masse darüber geben.
Im Kühlschrank über Nacht fest werden und durchziehen lassen.
Vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb darüber streuen.

Gelingt leicht in 60 Minuten und über Nacht in den Kühlschrank stellen

Zutaten für 8 Personen

5 Eier
2 x 75 g Puderzucker
500 g Mascarpone
Löffelbuisquits
Espressokaffee
Amaretto oder Mandelbitter Aroma

Kakaopulver