



Klassisches Tiramisu

Zutaten

- 2 Ei(er)
- 4 EL Zucker
- 500 g Mascarpone
- 75 ml Amaretto
- 200 g Löffelbiskuits
- 150 g Espresso
- 2 EL Kakao

Zubereitung

1. Eier sorgfältig trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Amaretto zufügen und cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Mascarponecreme ziehen.
2. Löffelbiskuits nebeneinander auf dem Boden einer großen flachen Auflaufform verteilen. Mit Espresso beträufeln.
3. Die Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	565 kcal
Fett	35 g
Protein	14 g

🕒 15 Minuten

⊕ 6 Portionen