

Tiramisu

- (1) Das Eiweiß sehr steif schlagen. In einer großen Schüssel Mascarpone, Vanillezucker und Eigelbe glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- (2) Kaffee und Likör in einer Schüssel verrühren und die Biskuits darin wenden. Auf dem Boden einer Form einige Löffel Mascarponecreme verteilen und eine Lage Löffelbiskuits auflegen. Abwechselnd Creme und Biskuits einschichten, dabei mit der Creme abschließen. Die Oberfläche glatt streichen und mit Kakao bestäuben.
- (3) Das Tiramisu über Nacht kühl durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Kakaopulver bestäuben und mit geriebener Schokolade bestreuen



Für 6-8 Portionen

3 Eiweiße, 3 Eigelbe

450 g Mascarpone

1 Päckchen Vanillezucker

175 ml kalter Kaffee

120 ml Mokkalikör

18 italienischen Löffelbiskuits
(Savoardi)

Außerdem:

Etwas gesiebtes Kakaopulver
und geriebene
Zartbitterschokolade