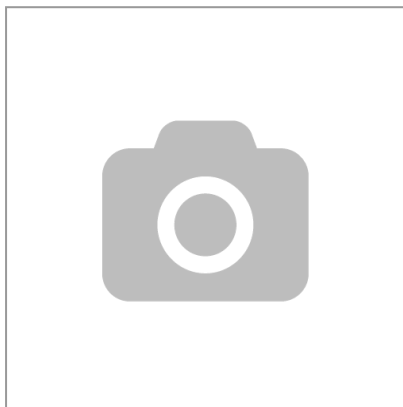




# Tiramisu

bestes Tiramisu!



## Zutaten

5		Eier
500 g		Mascarpone
4	EL	Zucker (für Eigelb)
5	EL	Zucker (für Eiweiß)
1	Tasse	starker kalter Kaffee
2	cl	Amaretto (oder einfach nach Geschmack)
300 g		Löffelbiskuits
1	wenig	Kakao zum bestäuben

## Zubereitung

- Eigelb mit 4EL Zucker mindestens 10min schaumig schlagen
- Mascarpone zugeben und glatt rühren
- Eiweiß steif schlagen und dabei 5EL Zucker einrieseln lassen
- Eischnee unter die Creme heben
- Kaffe mit Amaretto mischen
- eine Schicht Löffelbiskuits in die Form legen und mit Kaffeemischung bestreichen
- eine Schicht Creme in die Form streichen, danach wieder Löffelbiskuits und so weitermachen bis alles aufgebraucht ist, oder die Form voll ist
- am besten über Nacht, oder mindestens 5 Stunden im Kühlschrank kaltstellen
- vor dem Servieren großzügig mit Kakao bestäuben

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.  
© 2021, Melanie Frieß