

## REZEPT FÜR KLASSISCHES TIRAMISU



### KLASSISCHES TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-6 Portionen | 30 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

#### Zutaten

- 4-6 TL gemahlener Espresso
- 2 sehr frische Eier (Größe M)
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g Mascarpone
- 50 ml Marsala (italienischer Dessertwein, ersatzweise Amaretto)
- ca. 100 g Löffelbiskuits
- 1 EL Kakao (ungesüßt)



5916

#### ZUBEREITUNG

**363**

Kcal

pro Portion (bei  
6) ca.

**7**

Gramm

Eiweiß

**31**

Gramm

Kohlenhydrate

**24**

Gramm

Fett

1. Aus dem Espessopulver ca. 150 ml Espresso brühen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Eigelb und Vanillemark dickcremig und hell schlagen. Mascarpone kurz verrühren und mit einem Teigspatel unter die Eicreme ziehen. Eischnee locker unterheben.
3. Espresso und Marsala in einem tiefen Teller mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz hineintauchen und nebeneinander in eine Form (ca. 10 x 22 cm) legen. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Vorgang wiederholen. Tiramisu zugedeckt mind. 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren Tiramisu mit Kakao bestäuben.