

REZEPT FÜR KLASSISCHES TIRAMISU



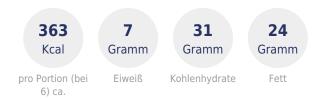
für 4-6 Portionen | 30 Min. | + Abkühlund Kühlzeit

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)



ZUBEREITUNG



- 1. Aus dem Espressopulver 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.