

Tiramisu

500 g	Mascarpone
100 g	Puderzucker
200 g	Löffelbiskuits
4	Eigelb
2	Eiweiss
3 Tassen	Kaffee
evt. 2 EL	Amaretto
	Kakaopulver

Eiweiss zu Eischnee schlagen

Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Mascarpone (nicht mit der Maschine) unterrühren.
Eiweiss unterheben.

Löffelbiskuits mit Kaffee beträufeln oder in kurz Kaffee eintunken und in eine Form geben. Creme drüber, min 4h in den Kühlschrank.

Vor dem essen mit Kakaopulver betreuen.

Revision #1

Created 4 September 2024 20:09:46 by Axel

Updated 4 September 2024 20:14:15 by Axel