

TIRAMISU ORIGINAL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 250 ml Schlagsahne /Schlagobers
- 500 g Mascarpone
- 80 g Puderzucker / Staubzucker
- 4 Eigelb
- 200 g Löffelbiskuits / Biskotten
- 1 Tasse Espresso
- Amaretto nach Geschmack
- Kakao zum Bestreuen

Zubereitung:

Schlagobers mit 1/4 des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Mascarpone nach und nach mit dem Handmixer zum Eigelb rühren - das geschlagene Obers vorsichtig untermischen.

Espresso und Amaretto vermischen, Biskotten Stück für Stück kurz darin eintauchen und in eine Auflaufform schichten bis der Boden bedeckt ist. Mascarponecreme darübergeben - abwechselnd fortfahren: eine Lage Biskotten - darauf Creme usw. Mit Creme abschließen, diese mit Kakao bestreuen und einige Stunden kühl stellen.