

Dessert

Tiramisu klassisch

Zutaten:

300 g Mascarpone
60 g Puderzucker
2 St. Eigelb
2 St. Eiweiß
120 g Löffelbiskuits
30 ml Espresso 3 Tassen
20 ml Marsala
20 g Kakao

Zubereitung:

Eigelb und Puderzucker weiß-schaumig aufschlagen. Die Mascarpone vorsichtig unterrühren, aber nicht zu kräftig, da er sonst flüssig wird. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Kalten Espresso mit etwas Marsala verrühren und die Löffelbiskuits in einer Form leicht mit einem Löffel übergießen. Eine Schicht Creme darüber geben, den Vorgang mit Biskuit, Espresso und Creme wiederholen. Zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen und kaltstellen, am besten über Nacht!