

TIRAMISU

★★★★★ 4.9 bei 40 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und aus zwei Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- 2 Alle drei Dotter mit Zucker, Rum und Mascarpone verrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
- 3 Anschließend Biskotten mit der Zuckerseite in Kaffee tauchen und damit den Boden einer Auflaufform auslegen.
- 4 Einen Teil der Creme darauf verteilen und in Kaffee getauchte Biskotten darauflegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die ganze Creme aufgebraucht ist. Mit einer Schicht Creme abschließen.



- 5 Das Tiramisu zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen und für ein paar Stunden kalt stellen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 AUFLAUFFORM

TIRAMISU

3	Eier
75 g	Zucker
20 ml	Rum
500 g	Mascarpone
250 g	Biskotten
250 ml	schwarzer Kaffee
	etwas Kakaopulver