TIRAMISU

4.9 bei 42 Bewertungen

20 min

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.



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