

Tiramisu

Zutaten

Für 4-6 Personen

1 Form von ca. 30x20 cm

4 Eigelb
6 EL Zucker
500 g Schweizer Mascarpone
4 Eiweiss, steif geschlagen
3 dl starker Kaffee, z.B. Espresso
2 EL Zucker
2 EL Grappa, nach Belieben
200 g Löffelbiskuits
2-3 EL Kakaopulver



Zubereitung

Zubereiten: 25 Minuten

Kühl stellen: 4 Stunden

Auf dem Tisch in 4 Stunden, 25 Minuten

1. Alle Zutaten bereitstellen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunterühren.
2. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.
3. Kaffee, Zucker und evtl. Grappa verrühren, in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Kaffee wenden. Sofort flach in der Form auslegen.
4. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.
5. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 755 kcal, 9g Eiweiss, 43g Fett, 80g Kohlenhydrate.