

Tiramisu

Zutaten



1 Becher Mascarpone
(250 Gramm)



2 Eigelb



80 Gramm Zucker



Ca. 15 Löffelbiskuits

Tiramisu



1 – 1 ½ Tassen
starken, schwarzen Kaffee



2 Esslöffel Rum und
1 Teelöffel Rum



Kakaopulver



1 Auflaufform oder
1 Glasschüssel

Tiramisu



1 Rührschüssel



1 Suppenteller



1 Schneebesen oder
1 Rührgerät



1 Löffel

Tiramisu



1 Sieb



Frischhaltefolie

Tiramisu

Zubereitung



Eigelb in Rührschüssel geben



Zucker dazu geben



schaumig rühren
(kleine Blasen entstehen)



Mascarpone dazu geben

Tiramisu



alles glatt rühren



Kaffee in Suppenteller geben



Rum dazu geben
und rühren



Biskuits auf einen Teller geben
und mit Kaffee tränken

Tiramisu



getränkte Biskuits in die Schüssel geben (1. Schicht)



Biskuits mit der halben Mascarpone-Creme bestreichen (1. Schicht)



Biskuits auf einen Teller geben und mit Kaffee tränken



getränkte Biskuits in die Schüssel geben (2. Schicht)

Tiramisu



Biskuits mit der anderen Hälfte der Mascarpone-Creme bestreichen (2. Schicht)



Mascarpone-Creme glatt streichen



Kakaopulver über die Masse geben



... fast fertig!

Tiramisu



mit Frischhaltefolie abdecken



mindestens 2 – 3 Stunden
im Kühlschrank kalt stellen
(besser: über Nacht kalt stellen)



aus dem Kühlschrank nehmen
Frischhaltefolie abnehmen
mit einem Löffel auf Teller geben

Fertig!

Guten Appetit!