



HERDBLOG.DE

Essen ist Heimat

Tiramisu

Zutaten:

5 Eigelb
4 EL Zucker
5 Eiweiß
500g Mascarpone
3 Lagen Wiener Tortenboden

250g Kaffee
50g Amaretto
1 TL Zucker

Kakao



Zubereitung:

Das Eigelb mit den 4 EL Zucker aufschlagen. In diese Eigelbmasse nun die Mascarpone geben und unterziehen. Jetzt wird das Eiweiß steif geschlagen und unter die Mascarpone Masse gehoben. Den Kaffee mit dem Amaretto und dem Zucker vermischen und die Tortenböden darin tränken. Zum Schluss das Tiramisu schichten und mit Kakao bestäuben.