

Tiramisù

für vier Personen

Zutaten

2 Eigelb
2 Eiweiss
300 g Mascarpone
1 unbehandelte Zitrone, wenig
abgeriebene Schale
1 EL Zucker
2 dl starker Kaffee
ca. 150 g Löffelbiskuits
Schokolade- oder Kakaopulver zum
Garnieren

Zubereitung

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig
schlagen

Zitronenschale daruntermischen

Mascarpone dazuschlagen

Die Eiweiss mit 1 Prise Salz steif
schlagen, Zucker begeben

Boden eines flachen Gefässes mit der
Hälfte der Löffelbiskuits belegen

Die Hälfte der Flüssigkeit über die
Biskuits träufeln und mit der
Mascarpone-Creme bedecken, dann
die zweite Hälfte der Löffelbiskuits in
die restliche Flüssigkeit tauchen, auf
die Creme legen und mit restlicher
Creme bedecken

kühl stellen, mind. 2 Std.

kurz vor dem Servieren mit
Schokolade- oder Kakaopulver
bestreuen

Tipp: Falls keine Kinder mitessen, dem Kaffee je 2 bis 3 EL Amaretto und Cointreau
begeben