

Tiramisu

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Süßes
Italien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	500	Gramm	Mascarpone
2	3	Stück	Eier
3	1	Stück	Löffelbiskuit
4	6	Esslöffel	Grand Marnier oder Amaretto: gut ist auch noch ein Schuss Arancio
5		Prise	Salz
6	100	Gramm	Zucker
7			kalter Kaffee
8			Kakaopulver

Anleitung Zubereitung

1	Die Löffelbiskuits mit Kaffee bestreichen.
2	Eigelb, Zucker und Grand Marnier zu einer cremigen Masse schlagen und mit dem Mascarpone vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker steifschlagen und vorsichtig mit dem Rest mischen.
3	Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker steifschlagen und vorsichtig mit dem Rest mischen.
4	In einer großen flachen Schüssel zuerst eine Lage Löffelbiskuits, dann eine Lage Creme und dann wieder je eine Lage Biskuit und Creme schichten.
5	Anschließend im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen. Zuletzt mit dem Kakaopulver bestäuben.