

Tiramisu

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 200 g Löffelbiscuit
- 125 ml Kaffee (oder ungesüßter Kakao)
- 3 Eier
- 100 g Puderzucker
- 20 ml Amaretto
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 3 EL Kakaopulver

(Angaben für 6 Personen)

Der Klassiker unter den italienischen Desserts erfreut das Schlemmermaul. Wer wie wir keinen Kaffee mag, kann stattdessen die Biscuits in etwas ungesüßtem Kakao tränken.

Zubereitung

Die Löffelbiscuits ausbreiten und mit Kaffe/Kakao bestreichen.

Die Eier trennen. Das Eigelb, den Puderzucker und Amaretto zu einer Creme verrühren und den Mascapone und Quark unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

In drei Lagen unten den Bisquit oben die Creme schichten. 2 bis 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Das Tiramisu dick mit Kakaopulver bestäuben.

