Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tiramisu-a-la-elke

Tiramisu à la Elke



Foto: imago/imagebroker

Zutaten:
500 g Mascarpone,
125 ml starker, kalter Kaffee,
4 Eigelb,
2 Eiweiß,
500 ml Sahne,
3 P Sahnesteif,
100 g Puderzucker,
3 Schnapsgläser Amaretto,
200 g italienische Löffelbiskuits,
2 EL Kakao.

Zubereitung:
Löffelbiskuits ausbreiten, die ungezuckerte Seite mit Kaffee bestreichen bis sie vollgesogen aber nicht schwammig sind. 2 Eiweiß steifschlagen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Eigelb mit Puderzucker und Amaretto zu einer dicken Creme schlagen, Mascarpone unterheben. Geschlagenes Eiweiß und Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In eine Schüssel oder Auflaufform eine Lage Creme füllen, dann zwei Lagen Biskuits und wieder eine Lage Creme darauf schichten. 2 bis 3 Stunden im

Kühlschrank stocken lassen. Creme vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Elke Honné