

Tiramisu (ital.= zieh mich hoch)



80 g Löffelbiskuits
Den Boden einer Glasschale (1,5 l)
mit einem Teil der Biskuitsauslegen.

40 ml heißes Wasser
1 TL Instantkaffee
mit
mischen, Löffelbiskuits beträufeln.

125 g Mascarpone
150 g Sauerrahm
50 g Zucker
1 Pr. Salz
Bittermandelaroma

} verrühren, mit
abschmecken.

100 ml Sahne
1 P. Vanillezucker
mit
steif schlagen und locker unter die
Sauerrahmmasse heben.

- Eine Schicht Sauerrahmmasse auf die Löffelbiskuits geben.
- Eine zweite Schicht Löffelbiskuits darauf verteilen und mit Kaffee beträufeln.
- Die restliche Sauerrahmmasse gleichmäßig auf den Biskuits verteilen. Tiramisu kühl stellen.
- Das Tiramisu kurz vor dem Servieren mit 1-2 TL Kakao bestäuben.

Tipp: Das Tiramisu kann auch auf Dessertteller geschichtet werden.

