

Tiramisu



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Biskotten / Löffelbiscuit	2 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	10 dag
Gekochter Kaffee	½ Liter
Brauner Rum	4 EL (Esstlöffel)
Kakaopulver	1 Etwas / nach Bedarf
Mascarpone	50 dag

Zubereitung:

Eier mit Kristallzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Mascarpone hinzugeben und aufschlagen bis eine dicke Masse entstanden ist.

Biskotten in Kaffee, Rum und etwas Zucker tunken (1/2 l Kaffee, 3-4 EL Rum, 1 EL Zucker).

Nun abwechselnd Biskotten und Masse in eine Schüssel schichten. Dick mit Kakao bestreuen. Einige Stunden kühl stellen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-301-Tiramisu.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at