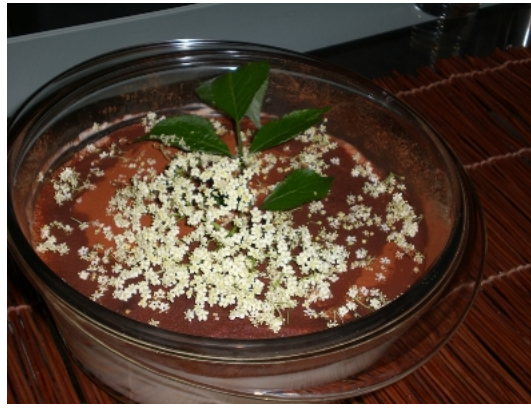


Tiramisu



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Mascarpone	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Gekochter Kaffee	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	170 g
Biskotten / Löffelbiscuit	1 Pkg.
Kakaopulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kaffee kochen, Mascarpone mit Eiern und Zucker schaumig rühren, Schüssel bereit stellen, in ein Suppenteller Rum und Kaffee geben, Biskotten in den Rum-Kaffee-Mix tauchen und in die Schüssel legen, jede Schicht Biskotten mit der Mascarponecreme bestreichen, am Schluss mit Kakao bestäuben und das fertige Tiramisu am besten einen Tag lang stehen lassen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-384-Tiramisu.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at