

Zutaten

- 100 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 3 cl Amaretto
- 4 Tassen Espresso
- 500 g Mascarpone
- 8 Löffelbiskuit
- Kakaopulver

Dessert

Tiramisu

Entdecken Sie unser einfaches Tiramisu-Rezept mit Amaretto und Espresso. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und Amaretto in einer Küchenmaschine cremig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponemasse heben. Geschichtet wird in 4 Lagen. Begonnen wird mit Biskuit, welcher ordentlich mit Espresso getränkt wird. Dann Mascarpone-Creme darauf geben und das ganze wiederholen. Mit Kakao dick bestäuben und kühl stellen.
2. Blaubeeren, Himbeeren und Minzblatt als Garnitur