

Jennys Tiramisu



 Für 8 Personen
 35 Minuten

- 4 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 500 g Mascarpone
- 150g Löffelbiskuits
- 200ml kalter Espresso
- 4 EL Marsala oder Weinbrand
- 2 EL Kakaopulver
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes etwa 5 Minuten cremig schlagen. Mascarpone löffelweise unterrühren und die abgeriebene Zitronenschale zufügen. Anschließend die Hälfte des Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Form legen.

Espresso und Marsala mischen und die Hälfte über den Biskuit träufeln. Die andere Hälfte Mascarponecreme auf den Biskuit streichen und die übrigen Kekse nebeneinander darauf verteilen und mit ein wenig Espresso beträufeln.

Übrige Creme darauf streichen.

Zuletzt das Tiramisu für mindestens 3 Stunden kaltstellen; vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energiestraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80
info@moos-butzen.de