

Tiramisu-Variation

Bei diesem Rezept handelt es sich um eine Abwandlung des "klassischen" Rezepts mit Amaretto.

Zutaten:

500 g Mascarpone
200 g Frischkäse
ca. 0,2 l starker Kaffee/Espresso
4 Eigelb
2 Eiweiss
100 g Puderzucker
3 cl Orangenlikör (Cointreau)
300 g Löffel-Biskuits
3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Löffelbiskuits ausbreiten, mit Espresso bestreichen bis sie vollgesogen, aber nicht schwammig sind. Eigelb, Puderzucker zu dicklicher Creme schlagen. Mascarpone, Frischkäse und Eimasse vermischen. Likör zugeben. Steifgeschlagenes Eiweiss unter Creme heben. Eine Lage Biskuits in Reine auslegen und mit Creme bestreichen, dann nächste Lage Biskuits auflegen und restliche Creme aufbringen, so dass die Biskuits bedeckt sind. Dann 3-4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!