

Ressmann's Tiramisu

Zutaten (8 Personen)

- › 8 Eigelb
- › 240 g Zucker
- › Marsala und Amaretto
- › 500 g Mascarpone
- › 320 g Sahne
- › 200 g Löffelbiscuits
- › 0,2 l Kaffee
- › Kakao

Zubereitung

Eigelb, Zucker, Marsala und Amaretto warm und kalt aufschlagen.

Mascarpone und Sahne steifschlagen und dann vorsichtig die Eigelbmasse unterheben.

Löffelbiscuits in Kaffee tränken und eine flache Form damit auslegen. Die Hälfte der Creme darübergerben, nochmals eine Lage getränkter Löffelbiscuits auflegen und restliche Creme darüber verteilen.

Zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen.

Dazu können Sie frische Himbeeren reichen.