



Tiramisu della Nonna

aus Bruno's Küche

Zutaten

Glas- oder Metallauflaufform
500g Mascarpone
100g Puderzucker
200g Löffelbiskuits
4 Eigelb
2 Eiweiss
Kaffee, gekochter, abgekühlt
2 EL Amaretto, evtl. auch 3
Kakaopulver, zum Bestreuen



Und so wird's gemacht

Eigelb, und Puderzucker weiss-schaumig schlagen. Amaretto unterrühren. Mascarpone vorsichtig unterrühren. Nicht mit dem Mixer, sonst wird die Masse flüssig.

Lieber einen grossen Schneebesen oder Kochlöffel benutzen. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

Löffelbiskuits kurz in kalten Kaffee tunken.

Eine Lage Creme in eine Form geben, darauf eine Lage Biskuits usw.

2–4 Stunden (am besten sogar über Nacht) kaltstellen, kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Ist wirklich fast so gut wie beim der Nonna!

 Meine Notizen