

Tiramisu im Glas



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 3 Std.



Zutaten:

150 ml Espresso
200 g Löffelbiskuits
50 ml Amaretto
500 g Mascarpone
100 g Zucker
4 Eigelb
zur Dekoration Kakaopulver



Espressokocher Classico
elektrisch von Cilio



cilio Espresso-Glas
VERONA, 2er Set



Rösle Küchensieb
feinmaschig



Rösle Schneebesen



Bialetti gemahlener Kaffee
Perfetto Moka Delicato 250g



Riess Schüssel aus Emaille
in pastell-blau

1

150 ml starken Espresso aufbrühen.

2

Löffelbiskuit grob zerbröseln und die Hälfte davon auf 8 Gläser aufteilen und mit 75 ml Espresso sowie 25 ml Amaretto beträufeln.

3

In einer Schüssel Mascarpone, Zucker und Eigelb für ca. 5 Minuten mit einem Schneebesen cremig rühren.

4

Die Hälfte der Creme auf die 8 Gläser verteilen.

5

Auf die Creme nun das restliche Löffelbiskuit geben und ebenfalls mit Amaretto und Espresso beträufeln. Auf diese Schicht die restliche Mascarponecreme geben.

6

Zur Dekoration Kakaopulver oben aufsieben.

7

Vor dem Verzehr sollte das Tiramisu etwa 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Für eine sommerliche Variante des Nachtischs wird dieser mit frischen Früchten garniert und der Alkohol durch z.B. frisch gepressten Orangensaft ersetzt.