

# Tiramisù



8 Portionen



40 min



mind. 2 h

## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen, Eigelb zusammen mit 2 EL Zucker aufschlagen.
- 2 Mascarpone hinzufügen und mit 3 EL Sherry mit dem Handrührgerät unterschlagen.
- 3 Zwei Eiweiß sehr steif schlagen, dabei einen EL Zucker einrieseln lassen. Anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Creme heben.
- 4 Den Espresso in eine flache Schüssel geben (nach Geschmack mit etwas Wasser verdünnen) und mit 1-2 EL Sherry aromatisieren.
- 5 Die Löffelbiskuits sehr kurz mit beiden Seiten in den Kaffee tunken und in eine Auflaufform legen.
- 6 Die erste Schicht Löffelbiskuits mit der Hälfte der Creme bedecken und glattstreichen, dann ein zweites Mal wiederholen.
- 7 Das Tiramisù mindestens 2 Stunden kalt stellen. Vor Verzehr 2 TL Backkakao in ein kleines Teesieb geben und mit dem Löffel gleichmäßig über das Tiramisù sieben.

## Zutaten

500 g	Mascarpone
4	Eier
3 EL	Zucker
4-5 EL	Sherry
80 ml	Espresso
300 g	Löffelbiskuit
2 TL	Backkakao