

Tirami su

Dieses Rezept ist für ca. 12 Personen



Zutaten: 10 Eigelb
200g Zucker
1kg Mascarpone
4 cl Amaretto
10 Eiweiss

2 Pack Löffelbiscuits
4 doppelte Espressos

Schokoladenpulver

Zubereiten: Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis die Masse crèmig ist.

Mascarpone und Amaretto langsam darunter ziehen.

Das Eiweiss schaumig schlagen und ganz behutsam unter die Masse ziehen.

Die Löffelbiscuits in einer flachen Schüssel oder Auflaufform am Boden auslegen und mit dem Espresso begiessen.

Mit der Mascarponecrème bedecken und mit dem Schokoladenpulver bestreuen.

Das Tirami su einige Stunden in den Kühlschrank stellen.