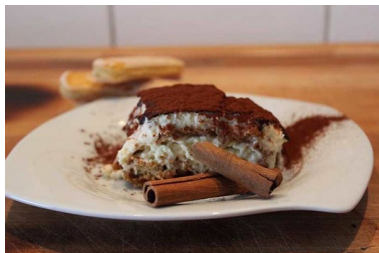


WEIHNACHTLICHES TIRAMISU



Leckerer Dessert nach einem Weihnachtlichen Hauptgang.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

VORBEREITUNG CREME

Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif. Rühre 1/3 des Zuckers ein und stelle ihn zur Seite. Rühre das Eigelb mit dem restlichen Zucker weißcremig und rühre danach die Hälfte des Mandellikörs/-sirups und die Mascarpone ein. Hebe anschließend den Eischnee unter die Mascarponecreme. Vermische den restlichen Likör/Sirup mit dem Kaffee.

TIRAMISU SCHICHTEN

Tauche die Löffelbiskuits in den Kaffee und lege die Form damit aus. Verteile die Hälfte der Creme darauf. Tauche den Spekulatius in den Kaffee und lege ihn auf die Creme. Bedecke den Spekulatius mit der restlichen Creme und stelle das Tiramisu kühl. Das Tiramisu sollte mindestens 2-4 Stunden fest werden. Ich finde es besser wenn es über Nacht im Kühlschrank steht. Bestreue es vor dem Servieren mit Kakao und Zimt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Ganz wichtig: das Tiramisu muss am nächsten Tag aufgegessen werden, da es rohe Eier enthält.

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 40 ml Mandelsirup (alkoholfrei) oder Mandellikör (alkoholisch)
- 500 g Mascarpone
- 250 ml starker Kaffee oder Espresso
- Löffelbiskuits
- Spekulatiuskekse
- Kakao
- Zimt