



## Tiramisu

### Zutaten:

4 Stk Eier  
100 g Staubzucker  
500 g Mascarpone  
125 ml Kaffee  
2 cl Rum  
25 Stk Biskotten  
6 EL Kakao

### Zubereitung

Eidotter und Eiweiß trennen und in verschiedene Schüsseln geben. Das Eiweiß mit einem Handmixer aufschlagen, bis es steif ist. Eidotter in der anderen Schüssel mit dem Staubzucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Mascarpone unter die Dotter-Masse rühren und den Eischnee unterheben. Kaffee und Rum in einem Teller verrühren und die Biskotten nacheinander kurz darin tränken. Abwechselnd Biskotten und Mascarpone-Masse in eine Form schichten - mit der Mascarpone-Creme abschließen. Nun das Tiramisu für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



Desserts

