

Tiramisu

Portionen
11 Schraubdeckelgläser

Wartezeiten

Zutaten

- 3-5 Tassen Espresso
- 50g Puderzucker
- Etwas Vanillepulver
- (Optional) 20ml + 20ml Amaretto
- Etwas Milch
- 200ml Sahne
- 200g Löffelbiskuit (ca.)
- Kakaopulver
- 500g Mascarpone

Zubereitung

1. Espresso zubereiten und abkühlen lassen
2. Puderzucker, Vanille und 20ml Amaretto mit Handmixer verrühren, Mascarpone unterrühren
3. Solange unter ständigem Rühren Milch hinzugeben bis geschmeidige Konsistenz erreicht ist (TODO: wieviel? ACHTUNG: wenig!)
4. Sahne schlagen und unter die Creme unterheben
5. Löffelbiskuit einseitig in Espresso und Amaretto tränken
6. Schichten: Löffelbiskuit ► Creme ► Löffelbiskuit ► Creme ► Kakao (später)
7. Abgedeckt mindestens 3h, besser über Nacht kaltstellen
8. Vor dem Servieren mit Kakaopulver besieben

