



## Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: **TIRAMISU'**

PORTIONEN: 8 Personen

ZUTATEN:

- 6 mittlere Eier
- 120 g Zucker
- 2 Esslöffel Kaffee
- 500 g Mascarpone
- Kaffee nachbedarf
- 400 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver
- Schokoladenstückchen

ZUBEREITUNG:

- Eiweiß von Eigelb teilen, Eigelb und die Hälfte des Zuckers dazugeben und mixen;
- Mascarpone hinzufügen;
- Das Eiweiß peitschen und den anderen Teil des Zuckers hinzufügen;
- Eiweiß in die Eigelbmischung geben;
- Die Kekse in den Kaffee geben und im Behälter anordnen;
- Eine Schicht Sahne auf die Savoirdi legen ;
- Kakaopulver aufbringen und wenn man will, auch Schokolade;
- Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.