



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr

Tiramisu im Glas

Zutaten

4 Personen

1dl	4dl	starker Kaffee (Espresso)
2 EL	8 EL	Amaretto oder Grand Marnier
0.5 EL	2 EL	Zucker
50 g	200 g	Zucker
2	8	frische Eigelbe
1	4	Bio Orangen, wenig abgeriebene Schale
250 g	1 kg	Mascarpone

2	8	frische Eiweisse
1 Prise	4 Prisen	Salz
1 EL	4 EL	Zucker

8	30	Löffelbiskuits Kakaopulver zum Bestäuben
		Orangenschnitze als Garnitur

Zubereitung

Kaffee, Amaretto und Zucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen

Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunterziehen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.



Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Schüssel(n) verteilen. Die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen. Tiramisu vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.