Kochwerkstatt Wiesbaden

Tiramisu im Glas

Zutaten:
4 Eier
100g Puderzucker
500g Mascarpone

Außerdem:
Amaretto
Espresso
Löffelbiskuit
Backkakao

Das Eiweiß Steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker ebenfalls aufschlagen, bis es hell cremig ist.

Nun die Mascarpone mit der Eigelb- Zuckermischung glattrühren, und den Eischnee unterheben.

Die Löffelbiskuits in der Espresso- Amaretto Mischung tunken, in ein Glas Geben und mit einem Spritzbeutel die Masse einfüllen. Nun einen weitere Schicht Biskuits hinzugeben, und mit Creme abschließen.

Anschließend das Tiramisu kaltstellen. Vor dem Servieren mit Backkakao bestäuben.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82