

www.CAISEACKER.de



Tiramisu mit Brombeeren



Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (6 Portionen):

150g Löffelbiskuits, 2 (Espressotassen) Espresso, 4 EL Rohrzucker, 4 Eigelb, 500g Mascarpone, 2 EL Schlagsahne, 250g Brombeeren, 2 EL Kakao.

Zubereitung:

1. In eine kleine, aber etwas höhere Auflaufform die Hälfte der Löffelbiskuits legen. Der Boden sollte völlig bedeckt sein. Wenn nicht, dann einfach ein paar Biskuits mehr oder weniger nehmen.
2. Mit einem Löffel den Kaffee einer Espressotasse auf den Biskuits verteilen.
3. Die Brombeeren auf die Löffelbiskuits legen (evtl. ein paar Brombeeren für die Dekoration übrig lassen).
4. Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mascarpone nach und nach dazugeben. Zum Schluss die Schlagsahne unterrühren.
5. Die Hälfte der Mascarponecreme über die Brombeeren verteilen.
6. Mit den übrigen Löffelbiskuits eine weitere Schicht legen und mit der zweiten Tasse Espresso benetzen.
7. Den Rest der Creme einfüllen und glattstreichen.
8. Das Tiramisu abdecken und mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten aber schon am Vortag zubereiten.
9. Vor dem Verzehr mit Kakao bestreuen und evtl. mit Brombeeren dekorieren.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.LAISEACKER.de