

TIRAMISU



Zubereitung : 30 min - **Ruhen :** 6-24 std - **Garen :** - - **Material :** -

Zutaten : 6 personen

- 400 g Mascarpone - 100 g fein gemahlener Zucker - 300 ml Kaffee - 30 Löffelbiskuits - 3 EL bitteres Kakaopulver - 3 EL Amaretto - 5 Eier

1. Den Mascarpone 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
3. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Den Amaretto und den Mascarpone hinzufügen. Das Gerät 2 Min. laufen lassen. Die Masse in einer Salatschüssel aufheben.
4. Die Schüssel Ihrer Küchenmaschine muss nun sauber und trocken sein.
5. In der mit dem Rührbesen versehenen Schüssel das Eiweiß zu Eischnee schlagen und dabei darauf achten, den Stopfer bzw. die Kappe abgenommen zu haben. Das Gerät 5 Min. laufen lassen.
6. Den Eischnee über die Masse geben und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben.
7. Rasch die Hälfte der Löffelbiskuits in den Kaffee tunken, in die Form legen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Mithilfe eines Siebes Kakao darüber streuen. Das Gleiche wiederholen: eine Lage in Kaffee getunkte Löffelbiskuits und eine Lage Creme.
8. Bitteren Kakao darüber streuen. Mindestens 6 Std. kalt stellen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■