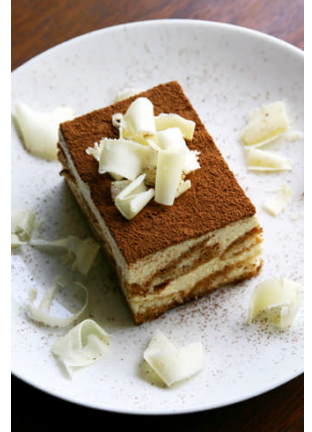


# TIRAMISU

## Zutaten:

3 Eier  
50g Zucker  
250g Mascarpone  
Zitronenabrieb  
200g Biskotten oder Biskuit  
4 Espresso  
5 cl Kaffeelikör  
Kakaopulver



Eier trennen und mit jeweils einer Zuckerhälfte steif schlagen.  
Mascarpone und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.  
Biskotten oder Biskuit in eine Form legen und mit Espresso Likörgemisch beträufeln.  
Fingerdick Mascarponemasse auftragen, glatt streichen und das Ganze wiederholen bis die Masse verbraucht ist.  
Ca. 4 Std in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren mit Kakao bestäuben.

## Hier noch ein paar Tipps's.

Tipp 1: In die Creme kann man auch noch ein wenig Zitronen- oder Orangensaft geben. Dies gibt dem Tiramisù eine fruchtige Note.

Tipp 2: Anstelle von Kaffee Orangensaft verwenden. Das Tiramisù wird dadurch verträglicher.

Tipp 3: Statt Kaffeelikör Amaretto oder Weinbrand (original: Masala) verwenden.

*Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!*

**b** börserie  
WEIN UND SPEISEN  
HOCH IM KURS

**DIE BÖRSERIE  
RESTAURANT | BAR | CAFE  
SCHILLERSTR. 70  
4020 LINZ**