



# klassisches Tiramisu von i.battiston@...

Mengen für 25 Personen

Quelle: <https://youtu.be/r0b5yiUwOTA>

10 Stück Eier	Eiweiss von Eigelb trennen
2.5 Prise Salz	Zu Eiweiss hinzufügen, Eiweiss steiff schlagen & kühl stellen oder einfach gleichzeitig wie Mascarpone Creme machen & unmittelbar unterrühren
375 g Zucker	zu Eigelb hinzufügen, mit Rührgerät mixen bis weisslich & schaumig
1.25 kg Mascarpone	zu Eigelb-zucker Mischung hinzufügen und nochmals mit Rührgerät mixen, steifgeschlagenes Eiweiss langsam & vorsichtig nacheinander unterrühren
1.25 Liter Kaffee stark	kalter Kaffee
100 Stück Löffelbiscuits (100g)	kurz in Kaffee tauchen, in Form legen und mit Mascarponecreme etwa 2 Schichten machen & wenn möglich kühl stellen
62.5 g Kakaopulver	vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen