

# *Lagerkochbuch.ch*



## **Tiramisu à la Loredana**

von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Grantinform, Mixer

6.0 Stück Eigelb

120 g Zucker Zucker und Eigelb schaumig schlagen

750 g Mascarpone zur Ei-Zucker-Masse hinzufügen

6.0 Stück Eiweiss Steif schlagen und unter die Masse ziehen

4.5 Stück Löffelbisquits (100g)

9.0 dl Kaffee stark Löffelbisquits in Gratinform legen und mit dem Kaffee tränken

50 g Schokoladenpulver Masse auf Löffelbisquits geben und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.