

# Tiramisu von lilifee

Mengen für 10 Personen

1) Mascarponecreme: Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone glatt rühren, darunterrühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, kühl stellen.

2) Flüssigkeit: Kaffee und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen.

3) Einschichten: Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Mit der restlichen Masse bedecken. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Mit Kakaopulver bestäuben.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14331/tiramisu?menge=10>

125 g Zucker	
5.0 Stück Eigelb	
2.5 Stück Orangen	abgeriebene Schale
625 g Mascarpone	
5.0 Stück Eiweiss	
2.5 Prise Salz	
20 g Zucker	2.5 EL pro 10 Pers
5.0 dl Kaffee stark	
2.5 g Zucker	2.5 EL Zucker pro 10 Pers
375 Stück Löffelbiskuits (100g)	375 g Löffelbiskuits