

Tiramisu mit gefrorenen Himbeeren von ursinak

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Mixer, Gratinform

6.0 Stück Eigelb	
120 g Zucker	Zucker und Eigelb schaumig schlagen
400 g Mascarpone	zur Ei-Zucker-Masse hinzufügen
4.0 dl Halbrahm	steif schlagen und unter die Masse ziehen
6.0 Stück Eiweiss	Steif schlagen und unter die Masse ziehen
1.0 g Kaffee	
450 Stück Löffelbiscuits (100g)	450 Gramm sind gemeint
1.0 g Kakaopulver	
9.0 dl Kaffee stark	Löffelbiscuits in Gratinform legen und mit dem Kaffee tränken. Allenfalls noch Saft von aufgetauten Beeren
50 g Schokoladenpulver	Masse auf Löffelbiscuits geben und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.