

Tiramisu ohne Eier von Plume

Mengen für 20 Personen

240 g Zucker
7.0 dl Kaffee stark
2.0 dl Cognac oder Likör
8.4 dl Vollrahm
680 g Mascarpone
100 Stück Löffelbiscuits (100g)
100 g Schokoladenpulver

- 1.) 1/3 Zucker im heissen Kaffee auflösen, abkühlen lassen, dann den Cognac (oder Likör) beifügen.
- 2.) Den Rahm steifschlagen und nach und nach den restlichen Zucker dazurühren. Mascarpone separat cremig aufschlagen. Beide Massen mit dem Gummischaber sorgfältig vermischen.
- 3.) Die Hälfte der Löffelbiscuits in einer Form auslegen und mit Kaffee tränken. Die Hälfte der Mascarpone Masse darüberstreichen, dann die restlichen Löffelbiscuits darüber legen und tränken. Schliesslich mit der restlichen Mascarpone Masse überdecken und zugedeckt für mindestens 2h kühlstellen.
- 4.) Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.