Cremiges Tiramisu mit Baileys

Cremige Mascarpone, süße Löffelbiskuits, aromatisches Kakaopulver – eine traumhafte Kombination die traditioneller Weise mit Marsala verfeinert wird. Ihr glaubt, es geht nicht besser? Geht es doch! Mein Geheimtipp lautet Baileys!



Cremiges Tiramisu mit Baileys | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 Portionen): 5 Eier | 20 Löffelbiskuits | 75 Gramm Zucker | 500 Gramm Mascarpone | 10 Esslöffel Baileys | 1 große Tasse frisch gebrühten Espresso | 3 Esslöffel Kakaopulver



Cremiges Tiramisu mit Baileys | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. 2. Mascarpone untermengen. 3. Eiweiß steif schlag und Eischnee vorsichtig untergeben. 4. Eine große Tasse frischen Espresso aufbrühen, mit Baileys vermengen und in eine Schüssel geben. 5- Löffelbiskuits jeweils kurz in den Baileys-Espresso tunken. 6. Die Hälfte der Biskuits auf sechs Dessert-Gläser verteilen und die Hälfte der Mascarpone-Masse darüber geben. 7. Die andere Hälfte der Biskuits in die Gläser schichten und mit der restlichen Mascarpone bedecken. 8. Glas vorsichtig auf den Tisch klopfen, sodass eine gleichmäßige Oberfläche entsteht. 9. Kakaopulver durch ein Sieb auf die Mascarpone rieseln lassen.

Du magst es lieber fruchtig? Dann probier mein Marillen-Tiramisu mit Mandeln. Jetzt noch mehr Cremes & Süßspeisen entdecken!

Nährwerte/Portion: 507 Kalorien | 34,3 Gramm Fett | 34,0 Gramm Kohlenhydrate | 10,9 Gramm Eiweiß