



Klassisches Tiramisu

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Kaffee	40 g
Wasser	400 ml
Zucker	9 EL
Orangen	1 St.
Mascarpone	500 g
Amaretto	60 ml
Löffelbiskuits	200 g
Kakaopulver	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform, Sieb

1. Aus dem Kaffeepulver ca. 400 ml starken Espresso kochen. Anschließend 1 EL Zucker darin lösen und zum Abkühlen beiseitestellen. Inzwischen Orange heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Mascarpone, Orangenschale, 8 EL Zucker und Amaretto kurz verrühren.
2. Löffelbiskuits in Espresso tunken und in einer Auflaufform nebeneinanderlegen. (Wer möchte kann die Löffelbiskuits zusätzlich noch mit etwas Amaretto beträufeln). Abwechselnd Mascarponecreme und mit Espresso getränkte Löffelbiskuits schichten. Mit Mascarponeschicht enden.
3. Tiramisu bis zum Servieren mind. 1 Stunde kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Kakao in ein feines Sieb geben und klassisches Tiramisu damit bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für Kinder den Amaretto im ersten und zweiten Schritt einfach weglassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g