

Tiramisu ohne Ei - Weltbestes Rezept für Dessertfans

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Löffelbiskuits
- 4 Espresso
- 500 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Backkakao



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Zubereitung:

1. Koche den Espresso.
2. Verrühre den Mascarpone mit der Sahne, dem Puderzucker und einer Prise Salz.
3. Tauche die Löffelbiskuits kurz in Espresso und lege eine Schicht in die Auflaufform. Verteile die Creme darauf. Gib darauf wieder in Espresso getauchte Löffelbiskuits und anschließend wieder Mascarponecreme. Fahre so fort, bis alles aufgebraucht ist.
4. Decke das Tiramisu mit Frischhaltefolie ab und stelle es zum Durchziehen mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank.
5. Bestäube es vor dem Verzehr mit Kakaopulver.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

