

Dessert Rezepte - Tiramisu schnell und lecker

Jeder hat diese Situation schon mal erlebt:

Sonntagnachmittag, der Besuch steht schon fast vor der Tür und den Fertigmöchte man den Gästen ja auch nicht gerade anbieten.

Jeder hat diese Situation schon mal erlebt:

Sonntagnachmittag, der Besuch steht schon fast vor der Tür und den Fertigmöchte man den Gästen ja auch nicht gerade anbieten. Für alle, die klebrigem Kuchenteig und dem Chaos in der Küche abgeschworen haben, bietet sich hier eine schnelle süße Delikatesse an, die sich bei Jung und Alt stets

größter Beliebtheit erfreut: Tiramisu. Zur Umsetzung hilft Ihnen nachfolgendes Dessert Rezept:

Zutaten: Für 6-8 Personen benötigt man hier nichts weiter, als 6 Eier , 500g Mascarpone, 6 Teelöffel Zucker, 1 Packung Löffelbiscuits und 100g Kakaopulver.

Zubereitung: Das Eigelb und den Zucker zu einer dickschaumigen Masse verrühren und mit dem Mascarpone vermischen. Dann den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Löffelbiscuits in einem Teller mit kaltem Espresso - oder ersatzweise kaltem Kaffee - wenden und eine flache, viereckige Platte oder Glasschale mit der Hälfte der Biscuits auslegen. Die Hälfte der Creme darüber streichen.

Mit den restlichen Biscuits bedecken und die zweite Cremehälfte darüberegeben und glattstreichen. Zum Schluss ordentlich mit Kakaopulver bestreuen und den Tiramisu in den Kühlschrank stellen, damit sich die Masse etwas verfestigt. Backen ist nicht notwendig.

Tipps: Am Besten schmeckt der Tiramisu, wenn man ihn einen Tag vorher zubereitet und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagert, damit die Crememasse schön fest wird. Aber auch als kurzfristiges Dessert passend zu einem leckeren Grillrezept ist Tiramisu dank seiner unkomplizierten Zubereitung stets eine Empfehlung! Linktipp: Kochrezept Fleisch