

Tiramisu à la Laura

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/tiramisu-à-la-laura/

Zutaten:

- 5 Eigelb
- 5 Eiklar
- 5 EL Zucker
- 250 ml kalter Espresso
- 1 kg Mascarpone
- 2 Pck. Löffelbiskuit
- 1 Tafel Schokolade

Zubereitung:

Das Eiklar zu Eischnee schlagen. Mascarpone, Eigelb und Zucker einrühren.

In eine flache Form eine dünne Schicht der Creme einfüllen.

Für die nächste Schicht Löffelbiskuit in kalten Espresso eintauchen und auf die Creme legen.

Wiederholen, bis die Creme aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollte Creme bilden. Zum Schluß mit gehackter Schokolade bedecken.

Rezept: Laura Carraro

Prominenter Koch: Christian Lohse

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 15.9.2018