



TIRAMISU MIT MOKKABOHNEN

🕒 30 min ☺ Leicht
Kühlen mind. 3 min

ZUTATEN (FÜR 4-6 PERSONEN)

5 sehr frische Eier
80 g Zucker
500 g MinusL Mascarpone
ca. 200 ml kalter Kaffee
ca. 20 Löffelbiskuits, laktosefrei
Kakaopulver, zum Bestäuben
Mokkabohnen, zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig rühren (am besten mit dem Handrührgerät). Die Mascarpone unterrühren.
2. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme ziehen.
3. Die Löffelbiskuits kurz in Kaffee eintauchen und in eine flache Form legen (ca. 18 x 25 cm). Die Hälfte der Creme darauf geben und glatt streichen. Mit einer zweiten Lage getränkter Biskuits belegen und die restliche Creme darauf verstreichen.
4. Mindestens 3 Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen. Zum Servieren in Stücke schneiden, mit Kakaopulver bestäuben sowie mit Mokkabohnen verzieren.