




# Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom\*innen



## Tiramisu

 25 Minuten +  
4 Stunden

 6 - 8 Personen



### ZUTATEN:

6 Eier  
120 g Zucker  
500 g Mascarpone  
1 Prise Zitronenschalenabrieb  
400 g Löffelbiskuits  
4 Tassen Kaffee  
4 cl Marsala oder Kaffeelikör  
Kakaopulver



### ZUBEREITUNG:

1. Die Eier trennen.
2. Zunächst das Eiweiß steif schlagen und dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen.
3. Danach das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen.
4. Mascarpone und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.
5. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form geben und mit Espresso und Likör tränken.
6. Mit der Hälfte der Mascarpone Masse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.
7. Gut 4 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben. Mit frischen Beeren dekorieren.



*„Tiramisù ist schon immer das Lieblingsrezept unserer Familie, weil wir an Feiertagen mit diesem Dessert das Mittagessen abschließen. Wir freuen uns darüber, dieses Rezept mit euch zu teilen!“*

*Lucia Lino & Pietro Cina*



**Cafe Amtsstüb'l**

Fischerstraße 24  
76726 Germersheim

Tel. 07274 2329  
<https://cafe-amtsstub-l.business.site/>

