Einfaches Tiramisu ohne Ei

Ein Rezept für ein einfaches Tiramisu das ganz ohne Ei und Alkohol zubereitet wird. Der köstliche Dessert Klassiker einmal in einer anderen Variante.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

500 g	Mascarpone
400 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker
150 ml	Espresso
275 g	Biskotten
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für das **einfache Tiramisu ohne Ei** das Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen. Mascarpone und Staubzucker hinzugeben und gut verrühren.

2. Espresso kochen und abkühlen lassen.

3. Die Hälfte der Biskotten in eine Auflaufform (ca. 24x20 cm) schichten. Mit 75 ml Kaffee beträufeln, Hälfte der Creme darüber streichen. Die restlichen Biskotten, Espresso und Creme verarbeiten und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Das Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Tipp