Tiramisu ohne Ei

Allergiker aufgepasst: Dieses Rezept für Tiramisu ohne Ei schmeckt wie der italienische Süßspeisenklassiker und lässt sich in wenigen Handgriffen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Mascarpone
250 g	Schlagobers
100 g	Frischkäse
2 EL	Zucker
250 ml	Kaffee
1 Schuss	Rum
30 Stk.	Biskotten
	Butter (für die Form)
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Zu Anfang Zucker und Obers mithilfe eines elektrischen Handrührers für **Tiramisu ohne Ei** locker aufschlagen. Frischkäse und Mascarpone unterheben. Diese Creme 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Eine Form mit Butter bestreichen. Eine Mischung aus Kaffee und Rum herstellen, Biskotten kurz hineintauchen. Achtung: Die Biskotten nehmen die Kaffee-Rum-Mischung sehr schnell auf.

3. Den Boden mit den getränkten Biskotten auslegen. Die Creme darauf verstreichen. Eine weitere Schicht Biskotten folgen und wieder die Creme darauf verstreichen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Form randvoll ist. Mit der Creme abschließen.

4. Tiramisu in den Kühlschrank stellen und überkühlen. Vor dem Anbieten die Oberfläche mit

Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Wird eine Form vorab mit Frischhaltefolie ausgekleidet, fällt das Entnehmen vom Tiramisu ohne Ei zum späteren Zeitpunkt um ein vielfaches leichter.