

# Tiramisu

Weitere tolle Rezepte auf [www.rezeptix.com](http://www.rezeptix.com)

Kategorie: Desserts  
Autor: Anderle

## ZUTATEN

### Zutatenliste

- 100 ml kalter Kaffee
- 2 EL Weinbrand
- 100 g Löffelbiskuits
- 6 Eigelb
- 140 g Zucker
- 500 g Mascarpone

## ZUBEREITUNG

### Zubereitungsschritte

- Kaffee und Weinbrand verrühren und kaltstellen.
- Löffelbiskuits in Stücke brechen.
- Schmetterling in den TM einsetzen.  
Eigelb und Zucker  
*3 min | Stufe 4*
- Mascarpone dazu  
*40 sek | Stufe 3*
- Abwechselnd Creme, Löffelbiskuit und Kaffee in Gläser schichten.  
Mit Kakao bestreuen und mind. 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.