

Rezept (für 2 Personen)

Tiramisu

Das angegebene Rezept ist für 2 Personen. Man rechnet pro Person 6 Löffelbisquits (vgl. [Blick in die Küche](#)) Das Rezept ist für 2 abgetrennte Portionen auf zwei verschiedenen Tellern aufgeschrieben.

1. Vorbereitungen:

Man benötigt später 8 EL kalten Kaffee (stark bis mittelstark). Daher erst eine kleine Menge Kaffee kochen, falls kein Rest vom Frühstück übrig ist. Nescafé geht auch.

2. Mascarpone-Creme:

250g Mascarpone (das ist ein kleiner Becher). (Vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)")

1 EL flüssiger Honig

Ca. 50ml Milch (nicht gleich alles nehmen)

Mit dem [Schneebeesen](#) zu einer glatten Creme verrühren. Soviel Milch zugeben, dass es cremig wird, aber nicht fließend.

3a. Zubereitung der ersten Schicht

6 Löffelbisquits

Auf zwei Tellern je 3 nebeneinander legen.

4 EL kalten Kaffee

1 EL Amaretto

Die Löffelbisquits damit tränken. D.h. mit dem Löffel vorsichtig drauf gießen.

Die Hälfte der Mascarponecreme

Auf die getränkten Löffelbisquits streichen. (Vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)").

3b. Zubereitung der zweiten Schicht

Das Ganze im gleichen Verfahren noch mal als zweite Schicht obendrauf. [*Variante:* Den Amaretto in der zweiten Schicht ersetzen durch Cointreau.]

Nun also die zweite Schicht:

6 Löffelbisquits

Genau auf die anderen oben drauf legen. (Vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)").

4 EL kalten Kaffee

1 EL Amaretto oder alternativ Cointreau (vgl. [Blick in die Küche](#))

Die Löffelbisquits damit tränken. D.h. mit dem Löffel vorsichtig drauf gießen.

Die andere Hälfte der Mascarponecreme	Auf die getränkten Löffelbiscuits streichen.
1-2 EL „ Nestlé Feinste heiße Schokolade “ (oder ein anderes gutes Kakapulver)	Das Pulver mit einem feinen Sieb auf die oberste Cremeschicht streuen, indem man in dem Sieb mit einem Löffel rührt. (Das Ergebnis sieht man auf dem Foto „ Blick in die Küche “).
Das Tiramisu sollte vor dem Genuß ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen. 5-6 Stunden sind sicher auch noch ok. Aber nicht über Nacht, da es sonst leicht wässrig wird.	