



Caffé und
Espressomaschinen
seit 1965

Tiramisu della Professoressa Ingrid

2 Cappuccino Tassen Exzelsior Caffé
3 Dotter
3 Eiklar
50g Staubzucker
40g Kristallzucker
½ kg Mascarpone
30 Biskotten
4cl Rum
4 EL Kakaopulver

Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren, danach Mascarpone zugeben. Das Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen, diesen unter die Masse heben. Die beiden Cappuccino Tassen Exzelsior Caffé mit Rum vermengen, die Biskotten darin tränken und den Boden einer Form damit auslegen. Eine Schicht Creme einfüllen, glattstreichen und mit Kakaopulver bestreuen. Abwechselnd Creme und Biskotten auflegen, wobei die letzte Lage Creme sein soll. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen, in Rechtecke schneiden und servieren.