



Dauer  
30 Min



Portionen  
4



Schwierigkeit  
Easy

# TIRAMISU À LA MARCO





# TIRAMISU À LA MARCO

## Zubereitung

### SCHRITT 1

Eigelb und Zucker cremig rühren.

### SCHRITT 2

Mehl durch ein Sieb zur Ei-Zucker Mischung geben und gut verrühren.

### SCHRITT 3

Milch in einem Topf erhitzen, unter ständigem Rühren zur Ei-Zucker Mischung geben.

### SCHRITT 4

Creme in den Topf zurückgeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sie eindickt und Pudding-Konsistenz erreicht.

### SCHRITT 5

Topf von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

### SCHRITT 6

Mascarpone hinzufügen und gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

### SCHRITT 7

Löffelbiskuits in den abgekühlten Kaffee (und optional Amaretto/Marsala) Tauchen und in eine Form legen, um den Boden zu bedecken.

## Zutaten

5	Eigelb
130g	Zucker
500ml	Milch
250g	Mascarpone
50g	Mehl
200g	Löffelbiskuits
250ml	Starker Kaffee, abgekühlt
50ml	Amaretto oder Marsala Kakaopulver





# TIRAMISU À LA MARCO

---

## SCHRITT 8

Die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits gießen und glatt streichen.

## SCHRITT 9

Eine weitere Schicht Löffelbiskuits auf die Creme legen und mit dem restlichen Kaffee (und optional Amaretto/Marsala) beträufeln.

## SCHRITT 10

Die restliche Creme über die Löffelbiskuits gießen und glatt streichen.

## SCHRITT 11

Tiramisu min. 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen, um es fest werden zu lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



---

Viel Spaß beim Nachmachen  
und Genießen wünscht dir

**Baccili Selezione**



[WWW.BACCILI.AT/REZEPTE](http://WWW.BACCILI.AT/REZEPTE)