

# Tiramisu



Eines meiner Lieblingsdesserts... im Thermomix ganz einfach gemacht.

## Rezept

1. Den Rührhaufsatz einsetzen.
2. Eier, Eigelb und Zucker in den Mixtopf geben und 6 Minuten / Stufe 4 aufschlagen. Den Rührhaufsatz entfernen
3. Dann 2 Minuten / Stufe 3 mischen und dabei Mascarpone durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.
4. Den Kaffee mit dem Cointreau mischen und die Löffelbiskuits kurz in diese Mischung tauchen.
5. Die Hälfte der feuchten Biskuits in eine rechteckige Form geben.
6. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen.
7. Die andere Hälfte der Biskuits wieder über der Creme verteilen.
8. Danach die Biskuits mit der restlichen Mascarpone-Creme bedecken.
9. Das Tiramisu abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben.

## Zutaten

2 Eier  
1 Eigelb  
110 g Zucker  
500 g Mascarpone  
300 g Löffelbiskuits  
300-400 g starker Kaffee, abgekühlt  
1-2 EL Cointreau  
Schokoladenpulver (gesüsst) zum Bestäuben