



Tiramisù aus Treviso

Traditionelles Rezept



Zutaten und Mengen (für 6-8 Portionen):

300g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

3 Eigelb (kein Eiweiß)

90g Zucker

Fingerkekse (Savoardi)

Kaffee

Ungezuckertes Kakaopulver

Zubereitung:

- Die Eigelbe mit dem Zucker vermengen.
- Den Mascarpone hinzufügen und vermengen bis eine weiche Creme entsteht.
- Die Fingerkekse in den Kaffee tunken und in einer Schicht auslegen.
- Die Kekse mit der Creme bestreichen und mit einer weiteren Schicht getunkter Kekse belegen. Mit einer Schicht Creme abschließen.
- Für mindestens 10 Stunden in den Kühlschrank geben.
- Mit dem ungezuckerten Kakaopulver bestäuben und kalt servieren.

www.accademiadeltiramisu.com

facebook: [accademiadeltiramisu](https://www.facebook.com/accademiadeltiramisu)

instagram: [accademiadeltiramisu](https://www.instagram.com/accademiadeltiramisu)