



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Tiramisu

ZUTATEN

(je nach Größe und Anzahl der Gläser)

250 g Löffelbiskuits
250 g Mascarpone
2 Eier
80 g Zucker
5 EL Feiner alter Asmussen
Rum-Verschnitt
150 ml heißer starker Espresso
Kakaopulver, Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG

Vorab die Gläser in den Kühlschrank stellen. Die Eier trennen und die beiden Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend „Feiner alter Asmussen“ Rum-Verschnitt und Mascarpone dazu geben, sodass eine Creme entsteht.

Gläserboden mit eine Schicht Löffelbiskuits befüllen und diese vorsichtig mit Kaffee bzw. Espresso beträufeln. Achtung: Die Biskuits dürfen nicht zu sehr getränkt werden, sonst werden sie matschig. Danach eine Schicht Creme auf die Biskuits geben. So lange wiederholen, bis die Gläser voll sind. Die letzte Schicht sollte Creme sein. Die Gläser wieder kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver und Kaffeebohnen dekorieren.