



FAIRTRADE
LËTZEBUERG





**Fair is
the new
trade**





Fairtrade Tiramisù

Zutaten für 6 Personen

- 150 g feiner Rohrzucker 
- 2 Eier
- 250 g Mascarpone
- 350 ml Espresso 
- 20 ml Rum 
- 300 - 400 g Löffelbiskuits
- 6 EL Kakaopulver 

Zubereitung

- Der Rohrzucker mit dem Mascarpone sanft verrühren. (Die Masse wird flüssig bei zu heftigem Rühren, deshalb sollte am besten per Hand gerührt werden).
- Die Eier trennen und die zwei Eigelbe zu der Mascarpone-Zucker-Mischung hinzugeben und wieder sanft vermengen.
- Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Danach zunächst im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Espresso zubereiten und abkühlen lassen.
- 2 EL Zucker, sowie den Rum dazugeben, um des Löffelbiskuits kurz darin zu wenden und sie danach in eine Auflaufform zu legen. (Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum einfach weggelassen werden).
- Die Hälfte der abgekühlten Creme darüberstreichen und den Vorgang wiederholen.
- Die Form nun gut abdecken und für mehrere Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kurz vor dem Servieren kann noch ein wenig ungesüßter Kakao mit dem Sieb über der Oberfläche verteilt werden.

Zusammen handeln wir für eine faire Zukunft.

fairtrade.lu

