

Tiramisu

Zutaten für 4-6 Personen

- 500 g Mascarpone
- 250 g Löffelbiskuit
- 70 g Puderzucker
- 2 cl Amaretto
- 150 ml starker Kaffee
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit etwas Vanillezucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem Amaretto und dem Puderzucker schaumig schlagen. Dann den Mascarpone zugeben und langsam unterrühren. Das Eiweiß mit einem Kochlöffel unter die Masse heben.

In einer Auflaufform den Boden mit Löffelbiskuit belegen. Die Hälfte des Kaffees über den Biskuit träufeln. Dann die Hälfte des Mascarponecreme über den Biskuit geben und glattstreichen. Eine zweite Lage Biskuit darüber geben, mit Kaffee beträufeln und den Rest der Creme darüber glattstreichen.

Das Ganze großzügig mit Kakaopulver bestreuen.

Vor dem Verzehr, drei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit