



Tiramisu

Zutaten

4 Eigelb	500 g Mascarpone
100 g Puderzucker	3 Tassen Kaffee
2-3 EL Amaretto	200 g Löffelbiskuits
2 Eiweiß	Kakaopulver

Zubereitung

Puderzucker zum Eigelb geben und weiß-schaumig schlagen.

Den Amaretto unterrühren.

Mascarpone löffelweise dazugeben und von Hand mit einem Schneebesen oder Kochlöffel unterrühren.

Aus dem Eiweiß einen steifen Schnee schlagen, dazugeben und dick-cremig rühren.

Löffelbiskuits in den abgekühlten Kaffee tauchen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben.

Abwechselnd eine Lage Creme und eine Lage Biskuits usw. in eine Form geben. Mindestens 2–4 Stunden kalt stellen. Beim Anrichten mit Kakaopulver bestreuen.