



Tiramisu

4 Portionen

4 Eigelb
100 g Puderzucker
20 ml Amaretto
500 g Mascarpone
200 g Löffelbiskuits
75 ml Espresso [stark gekochter Kaffee]
2 EL Kakaopulver

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Eigelb, Puderzucker und Amaretto zu einer dicklichen Creme verrühren, dann Mascarpone unterrühren.

Mit der Hälfte der Löffelbiskuits eine Auflaufform auslegen (auf passende Größe achten!). Die Hälfte des Espresso mit einem Pinsel auf die Biskuits tupfen. Sie dürfen nicht schwammig werden. Die Hälfte der Creme mit einem Teigschaber darüber verteilen und glattstreichen. Die restlichen Biskuits darauf verteilen, mit dem restlichen Espresso tränken, die restliche Mascarpone darüber glattstreichen. Zugedeckt kaltstellen und 2-4 Std. durchziehen lassen. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestreuen.