

Tiramisu

Zutaten

| Zutat | Menge |
|---------------|--------|
| Löffelbisquit | 400 g |
| Mascapone | 500 g |
| Eier | 4 St. |
| Zucker | 4 EL |
| Amaretto | 2 EL |
| Kaffee | 350 ml |

Zubereitung

- Kaffee zubereiten und erkalten lassen
- Amaretto in Kaffee rühren
- Eier trennen
- Eiweiß mit Zucker steif schlagen



- Eigelb mit Mascapone verrühren (Mixer)
- alles mischen
- Löffelbisquit kurz in Kaffee tauchen



- nebeneinander in eine Form legen

- mit Mascapone-Masse bestreichen



- 2. Lage Löffelbisquit in Kaffee tauchen
- über erste Lage legen



- mit restlicher Mascapone-Masse bestreichen
- mind. 4 h kalt stellen am besten über Nacht



- vor dem Servieren mit Kakao-Pulver bestäuben