

# 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