

Tiramisu

Zutaten:

6 Tassen sehr starker Kaffee (kalt)

0,2l Amaretto

2 Packungen Löffelbiskuits

500g Mascarpone

6 Eigelb

3 Eiweiß

6 Esslöffel Zucker

Kalten Kaffee und Amaretto mischen

Eiweiß steif schlagen

Eigelb und Zucker verrühren, bis Zucker vollständig aufgelöst ist

Mascarpone unter die Masse rühren

Zum Schluss Eischnee unterheben

Löffelbiskuits einzeln kurz in Kaffee tunken und in eine Form nebeneinander legen. Mit Creme bedecken und wieder Löffelbiskuits drauflegen. Wieder mit Creme bedecken. Weitermachen bis die Creme verbraucht ist.

Über Nacht im Kühlschrank lagern.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.