

TIRAMISU

Zutaten:

4 Eier getrennt
50 gr. Puderzucker
500 gr Mascarpone
1 PK Löffelbisquits
1 Tasse starker Kaffee und
1 Schnapsgläschen Amaretto (mischen)
Kakao zu bestäuben

Zubereitung:

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, Mascarpone Eßlöffelweise darunter heben.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine flache Form zuerst mit Creme bestreichen, dann 1 Schicht Bisquits – diese mit Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln (je Bisquit jeweils 2 Teelöffel) – nächste Schicht Creme usw.

1 Nacht in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.