

# Tiramisu

---

- 100 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 2 cl Amaretto
- 2 Tassen starker Kaffee oder Espresso
- 500 g Mascarpone
- 250 g Löffelbiskuits
- etwas Kakaopulver

# Zubereitung

---

Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und Amaretto cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Löffelbiskuits mit dem Espresso/starken Kaffee tränken oder nach Geschmack auch nur einpinseln. 4 Lagen

Schichten, begonnen mit Biskuits, Mascarponecreme, Biskuits und wieder Mascarponecreme.

Mit Kakao dick bestäuben und kühl stellen.