

## Tiramisu

### Zutatenliste:

(Für ca. 4 Personen)

- 2 Eigelb
- 100 gr. Zucker
- 5 Essl. Amaretto
- 400 g. Mascarpone
- 1 Packung Löffelbiskuits
- 5 Tassen Espresso
- Kakaopulver

### Zubereitung:

Espresso kochen und auskühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker und dem Likör aufschlagen. Anschließend Mascarpone dazugeben und zu einer sämigen Creme verrühren. Die Creme soll eine sämige, aber feste Masse sein und nicht zu dünn werden.

Löffelbiskuits in Espresso kurz tränken und in einer Form das Tiramisu schichten. Mit etwas Creme beginnen. Anschließend das getränkte Biskuits usw.

3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestreuen.