Zutatenliste

Tiramisu

Anzahl	Einheit	Zutat
2.00		Eigelb
2.00	EL	Zucker
350.00	g	Mascarpone
5.00	El	Amaretto
150.00	ml	Espressocafe
1.00	EL	Kakao

Zubereitung

Zutaten für gelten für 4 Portionen

Zubereitung:
Mit dem Handrührgerät die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Mascarpone esslöffelweise dazu geben und unterrühren. Mit 2 EL Amaretto abschmecken. Eine rechteckige Auflaufform mit einer Lage Zwieback auslegen. Den Espresso mit dem restlichen Amaretto vermischen und die Biskuits damit beträufeln. Dann eine etwa 2 cm dicke Schicht der Creme darauf streichen. Wieder eine Schicht Zwieback auflegen und mit dem Rest des Espresso tränken. Dann die restliche Mascarpone-Creme darüber streichen. Die Form mit Folie zudecken und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Direkt vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben (Sieb verwenden!) und in Stücke geschnitten auf Tellern anrichten