

Tiramisu

- 500g Mascarpone
 - 1/4l Espresso oder sehr starker Kaffee
 - 4 Eigelb
 - 100g Puderzucker
 - Abgeriebene Schale von einer Zitrone
 - 2 Eiweiß
 - Amaretto oder Weinbrand
 - 300g Löffelbiskuits
 - 4EL Kakaopulver
 - Evtl. Gelantine (3 Blatt)
-
- Kaffee oder Espresso kochen und kaltstellen
 - Eiweiß steif schlagen
 - Eigelb und Puderzucker zu einer dicklichen Creme schlagen
 - Zitronenschale und Mascarpone gründlich mit der Eiercreme verrühren
 - 3 Blatt Gelantine in 3 EL Amaretto oder Weinbrand und 3 EL Wasser auflösen (leicht erwärmen nicht kochen) und unter die Creme rühren.
 - Eiweiß unter die Masse heben.
 - Den Boden einer Auflaufform mit in Kaffee getränkten Löffelbiscuits (dürfen nicht zu weich sein) auslegen und mit Alkohol tränken.
 - Die Hälfte der Masse darüber verteilen
 - Mit dem übrigen Löffelbiskuit genauso verfahren
 - Dick mit Kakao bestäuben und 24 Stunden kalt stellen