

Tiramisu (4 Portionen)

Zutaten

250g Mascarino light
2 Eier
80g Rohrzucker
8g Vanillezucker (1 Pkg)

2x25ml Espresso kurz ("ristretto")
evtl. decaffeinato
30ml Amaretto
12-16 Biskotten

Kakaopulver



Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit, 4-6 Stunden Kühlschrank)

Am Besten mit dem Kaffee beginnen. 2 Portionen sehr „kurz“ zubereiten, dann auskühlen lassen.

Eier trennen, Eiklar mit 1 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Dotter mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker sehr schaumig rühren, Mascarino unterrühren und den Eischnee leicht in die Masse einmelieren.

Kaffee mit Amaretto würzen.

Pro Portion zuerst wenig Creme in eine Sekt- oder Dessertschale geben und einen Boden aus halben Biskotten darauf platzieren. Die Biskotten mit Kaffee tränken: mit einem Kaffeelöffel zuerst ganz wenig, dann - wenn die Oberfläche schon feucht ist - noch einmal beträufeln.

Die Prozedur (Creme - Biskotten - Kaffee) noch ein- bis zweimal wiederholen und mit einer Schicht Creme abschliessen.

Im Kühlschrank mehrere Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.