

Tiramisu

(2 große Portionen)

Zutaten

1 großes Ei
40 g Zucker
20 ml Amaretto
250 g Mascarpone
1 Espresso (25ml)
75ml „Flüssigkeit“ (Milch, heißes Wasser, Fruchtsaft...)
125 g Löffelbiskuits
1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel (Messbecher) geben, nun den Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren, danach die komplette Mascarpone unterrühren.

Den Rest des Amarettos mit dem Espresso und der „Flüssigkeit“ in einer flachen Schale vermischen, die erste Schicht Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte der Flüssigkeit begießen. Danach eine Schicht der Crême drüber geben, wieder eine Schicht Löffelbiskuit, begießen und danach eine Schicht Crême. Oben auf die Crême den Kakao aufstreuen, Tiramisu in Kühlschrank kalt werden lassen.