

Tiramisu

Für zwei Personen

250 g Mascarpone	2 Eier	1 EL Zucker
10 Löffelbiskuits	30 ml Espresso	20 ml Amaretto
1 TL Kakaopulver		

Die Eier trennen. Die beiden Eiweiße steif schlagen.

Ein Eigelb mit dem Zucker in einer weiteren Schüssel cremig schlagen. Mascarpone unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.

Löffelbiskuits in einer Schüssel mit Espresso und Likör tränken, in einem Glas positionieren mit Mascarponemasse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

Das Tiramisu für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben.

Die Tiramisus auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 07. September 2017