Tiramisu

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

200 g	Löffelbisquit
125 ml	Kaffee (oder ungesüßter Kakao)
3,0	Eier
100 g	Puderzucker
20,0 ml	Amaretto
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
3,0 EL	Kakaopulver

(Angaben für 6 Personen)



Der Klassiker unter den italienischen Desserts erfreut das Schlemmermaul. Wer wie wir keinen Kaffee mag, kann stattdessen die Bisquits in etwas ungesüßtem Kakao tränken.

Zubereitung

Die Löffelbisquits ausbreiten und mit Kaffe/Kakao bestreichen.
Die Eier trennen. Das Eigelb, den Puderzucker und Amaretto zu einer Creme verrühren und den Mascapone und Quark unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.
In drei Lagen unten den Bisquit oben die Creme schichten. 2 bis 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Das Tiramisu dick mit Kakaopulver bestäuben.