

# Tiramisú [1]

Für 4 Personen

## Zutaten

- 2 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 350 g Mascarpone
- 5 EL Amaretto
- 1 Packung Löffelbiskuit
- 150 ml kalter espressokaffee
- etwas Kakao zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Mit dem Handrührgerät die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Mascarpone esslöffelweise dazu geben und unterrühren. Mit 2 EL Amaretto abschmecken.
2. Eine rechteckige Auflaufform mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Den Espresso mit dem restlichen Amaretto vermischen und die Biskuits damit beträufeln. Dann eine etwa 2 cm dicke Schicht der Creme darauf streichen. Wieder eine Schicht Löffelbiskuits auflegen und mit dem Rest des Espresso tränken. Dann die restliche Mascarpone-Creme darüber streichen.
3. Die Form mit Folie zudecken und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Direkt vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben (Sieb verwenden!) und in Stücke geschnitten auf Tellern anrichten.

## Tipps & Tricks

Möglichst frische Eier verwenden (aufgestempeltes Datum beachten). Eier nach dem Kauf immer im Kühlschrank aufbewahren.

Tiramisù nie bei Zimmertemperatur stehen lassen, sondern sofort nach der Zubereitung in den Kühlschrank stellen und am gleichen Tag konsumieren. Eine Regel, die man übrigens auch für selbstgemachte Mousse au chocolat, Mayonnaise und ähnliche Roheierspeisen beachten sollte.

Tiramisù-Seite für Angefressene: [www.heavenlytiramisu.com](http://www.heavenlytiramisu.com)