



## Tiramisu



### **Zutaten.**

- 500 g Mascarpone Galbani
- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 300 g Löffelbiskuits
- 750 ml Espresso
- 50 g Likör nach Belieben
- Ungesüßtes Kakaopulver

**Zubereitung;** ca 30 min.

1. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen. Anschließend Mascarpone und Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Galbani Mascarpone heben.
2. Den leicht gesüßten Espresso in einer kleinen Schüssel mit etwas Likör verrühren
3. Ein Drittel der Mascarpone-Creme auf dem Boden einer Glasschale verstreichen und mit einer Schicht zuvor in Espresso getränkter Löffelbiskuits bedecken. Darauf wieder eine Schicht der Creme verstreichen und mit einer zweiten Schicht Löffelbiskuits bedecken.
4. Die restliche Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel füllen und das Tiramisu damit verzieren. Das Tiramisu mindestens 2 Stunden kalt stellen und unmittelbar vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.