TIRAMISU auch anders!
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,5 kg Mascarpone (etwa 85 % F. i. Tr.), 4 Eigelb, 100 gr Puderzucker, 4 cl Amaretto (kann auch etwas mehr sein, je nach Gusto), 200 gr Löffelbiskuit (LB), 0,5 Tasse starken Kaffee oder Espresso (kalt), Kakaopulver.

Die Zubereitung:

In einer großen Schüssel die Eigelbe, Amaretto u. Puderzucker mit dem Mixer solange quälen bis eine dickliche, weiße Creme entsteht.

Danach den Mascarpone dazugeben und vorsichtig unterheben (ansonsten hat man schnell Butter). Am Schluss muss aber eine glatte Creme herauskommen.

In eine zweite Schüssel oder flache Auflaufform 1 Lage LB geben, mit Kaffee tränken u. 2 fingerdick Creme darauf. Wieder LB, Kaffe, Creme usw. bis die Creme verbraucht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken u. über Nacht in den Kühlschrank stellen.

15 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen u. mit einem Küchensieb Kakaopulver darüber geben.

Schweinelecker !!!