

Tirami'su

Zutaten:

500g Mascarpone

0,5l Sahne 32%

4 doppelte Espresso

400g Löffelbiscuits

4 Eier

13 Eßl Zucker

250ml Amaretto

Zubereitung:

Espresso zubereiten und in den heißen Espresso 4 Eßlöffel Zucker einrühren; ¼ l Amaretto dazugeben. Sahne mit 3Eßl. Zucker schlagen. Eier trennen, auch das Eiweiß mit 3 Eßl. Zucker schlagen, Eigelb auch mit 3 Eßl. Zucker schlagen. Mascarpone mit dem Mixer (Stufe 1) langsam in die Sahne einrühren. Dann Eischnee mit den Mixer langsam unterheben. Eigelb unterheben. Alles langsam rühren bis homogene Masse entstanden ist. In eine Form (ca. 20x30x7cm) 3Eßl. Espresso/Amaretto-Mischung auf dem Boden verteilen dann eine Schicht Löffelbiscuits, die kurz in die Espresso/Amaretto-Mischung eingetaucht wurden. Dann ca. 1cm Mascarpone - Masse darüber (ungefähr die Hälfte der Masse). Durch aufstampfen der Form auf den Küchentisch Mascarpone zwischen die Biscuits bringen. 3Eßl. Espresso/Amaretto-Mischung auf den Quark. Eine Schicht eingetauchte Biscuits und dann wieder eine Schicht Mascarpone-Masse (den Rest der Masse). Zum Schluß dick Kakaopulver darüberstreuen. – Fertig.

Mindestens 4h oder über Nacht kühlstellen und ziehen lassen!