

# Tiramisu

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

250 g Mascarpone

3 ST Eidotter

30 g Zucker

20 ml Wasser

20 ml Amaretto

100 ml Kaffee, heiß

20 g Zucker

10 ml Amaretto

150 g Biskotten

Kakaopulver

Herstellung:

1. Mascarpone schaumig-fest mit einem Schneebesen anrühren.
2. Eidotter mit Zucker, Wasser und Amaretto über Dampf aufschlagen (min. 75 °C).
3. Auf Eis - lauwarm rühren und in die Mascarpone einrühren
4. Biskotten in „Kaffee“ kurz tränken, Form damit auslegen.
5. Mascarponecreme drauf verteilen – benetzte Biskotten darauf und mit restlicher Creme abschließen.
6. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
7. Vor dem Portionieren mit Kakaopulver bestreuen.

Let's eat. . . :-)

