

## *Tiramisu*

*3 Eier* trennen, Eischnee schlagen, Eigelbe mit  
*4 cl Amaretto* und  
*100g Puderzucker* zu einer Creme schlagen.  
*500g Mascarpone* dazugeben, vorbereiteten  
*Eischnee* unterheben.  
*200g Löffelbiskuits* mit  
*1/8 l Espresso* tränken. In eine  
*Auflaufform* abwechselnd eine  
*Schicht Creme* und eine  
*Schicht Biscuits* füllen (die letzte Schicht sollte Creme sein). Dick mit  
*Kakao* bestäuben, einige Stunden kalt stellen.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Beilage:** kultivierten Tee

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)