

Tiramisu

Für eine Form von ca. 20x25cm
Dauer: 30 min.

Zutaten

- 200 g Löffelbiskuits
- 225 g Mascarpone
- 225 g Rahmquark
- 375 ml Sahne
- 110 g Zucker
- 1 Tasse Espresso
- 1 EL Zimt
- 2 EL Kakaopulver
- nach Belieben 2 EL Amaretto



Zubereitung

1. Mascarpone, Rahmquark und Zucker mit dem Handrührgerät gründlich mischen
2. Sahne steifschlagen und unter die Mascarponecrème mischen
3. Espresso gut mit Zimt und Amaretto mischen
4. Eine Lage Löffelbiskuits in die Form legen, jedes Löffelbiskuit mit je 2 TL Espresso beträufeln
5. Die Hälfte der Crème über den Biskuits verteilen
6. Eine weitere Schicht Biskuits über der Crème verteilen, wieder mit Espresso beträufeln und wiederum mit Crème bedecken
7. Mit Kakaopulver bestäuben
8. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen

