Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

	Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
2 - 3 EL Espressopulver	mit
300 ml kochendem Wasser	aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Wer möchte, kann jetzt noch
100 ml Amaretto	zugeben und abkühlen lassen.
4 frische Eier	trennen. Die Eiweiße mit
1 kl. Prise Salz	sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit
4 Pck. Vanillezucker	etwa 5 Minuten cremig rühren.
2 EL Espresso	und
500 g Mascarpone	zufügen. Alles noch einmal 3 - 5 Minuten glattrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben. Den Boden einer Form (ca 30 x 30 cm) dünn mit der Creme bestreichen.
Löffelbiskuites	kurz in den Kaffee tunken - nicht zu lange, sonst wird das Tiramisu zu matschig - und die Form mit einer Lage dicht an dicht auslegen. dann etwa 1 cm Creme darauf verteilen und
Vollmich-/ Zartbitterschokolade	darüber reiben. Dann wieder eine Lage Löffelbiskuites (getränkt) darüber schichten und darauf die restliche Creme verteilen. Alles dick mit
Kakaopulver (Back-Kakao)	bestreuen und mindestens 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Tiramisu herausnehmen, portionsweise auf kleinen Tellern anrichten und nach Belieben garnieren.

Das passt dazu: Espresso oder sonstiger Kaffee