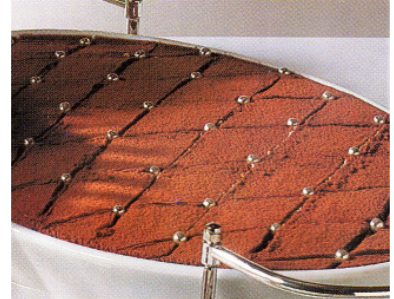




Tiramisu

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2	Eigelb	
50 g	Zucker	mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist
etwas	abgeriebene Zitronenschale	
300 g	Mascarpone	beides darunterrühren
2	Eiweiss	
1	Prise Salz	zusammen steif schlagen
1 EL	Zucker	zum Eisschnee geben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen
2 dl	Starker Kaffee, z.B. Espresso	
1 EL	Zucker	darin auflösen
3 EL	Amaretto und	
2 EL	Cointreau	zum Kaffee geben, Flüssigkeit auskühlen lassen
Ca. 150 g	Löffelbiskuits	mit ungefähr der Hälfte davon den Boden einer beliebigen Schüssel geben

Zubereitung: Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, warten bis diese die Flüssigkeit aufgenommen haben, dann die Hälfte der Creme darübergießen, so viele Biskuits kurz im Kaffee tauchen, wie für die nächste Lage benötigt werden, diese mit der restlichen Creme bedecken, glattstreichen, mindestens $\frac{1}{2}$, besser 1 Tag kühl stellen. Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben und nach Belieben mit Silberkügeli garnieren.