

## Tiramisu (Rezept für 6 Personen)

300 gr Löffelbiskuits

### Zubereitung Mascarpone-Masse

4 Eigelb

100 gr Zucker

Mit dem Schwingbesen so lange rühren bis die Masse hell ist.  
(Stufe 5, 5 Min.)

1 TL Abgeriebene Zitronenschale

550 gr Mascarpone

beides darunter rühren ( 3 ½ Min. Stufe 5)

### Zubereitung Eiweiss-Schaum

4 Eiweiss

1 Prise Salz

1 ½ EL Zucker (28 gr)

Zusammen steif schlagen (4 Min. Stufe 7)

Dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

### Zubereitung Amaretto-Sud

6 dl Espresso

8 EL Zucker darin auflösen

6 EL Amaretto (Evtl. 4 x Cointreau 2 x Rum oder 2 x Cognac)

### FINISHING:

1. Biskuits einzeln, kurz im Amaretto-Sud tunken (Nicht zu lange, sonst zerfallen sie) und damit den Boden bedecken
2. Dann die Hälfte der Creme darüber giessen verteilen.
3. Wieder eine Lage Biskuits tunken und verteilen.
4. Mit der restlichen Creme bedecken
5. Oberfläche mit Kakaopulver übersieben und nach Belieben mit "Silber-Kügeli" garnieren.

### TIP

- Schmeckt am besten einen Tag vorher zubereitet.