



02

Tiramisu mit Amaretto-Schoko-Soße



# Tiramisu mit Amaretto-Schoko-Soße

## Zutaten:

(Für 6 Personen)

4 Eier  
2 Eigelb  
250 g Zucker  
500 g Mascarpone  
500 ml Sahne  
200 ml Kaffee  
3 El Amaretto  
300 g Löffelbiskuits  
2 El Kakao  
100 g weiße Schokolade

## Zubereitung:

Eier, Eigelbe und 200 g Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren. Sahne steif schlagen und die Hälfte unter die Masse ziehen. Kaffee, 1 El Amaretto und restlichen Zucker in einer Schüssel vermengen. Löffelbiskuits darin tränken und in eine flache Form nebeneinander einlegen. Darauf etwa 1/3 der Mascarponecreme geben und wieder mit getränkten Biskuits belegen. Den Vorgang noch einmal wiederholen und als letzte Schicht Mascarpone darauf glatt streichen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Anschließend mit Kakao bestäuben und in Portionen schneiden.

Vor dem Servieren gehackte Schokolade mit Amaretto und restlicher Sahne schmelzen lassen und zum Tiramisu servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Wartezeit:** 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

# Tiramisu