

Tiramisu (ruckzuck fertig)

Für 12 Personen

500 g Mascarpone

4 EL Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

400 ml Schlagsahne

400 g Löffelbiskuits

4 Tassen Espresso oder starker Kaffee

6 cl Amaretto

Zum Bestreuen: echtes Kakaupulver

Zubereitung:

Den Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und Amaretto verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Eine Schicht Löffelbiskuits in eine Auflaufform (ca. 18 x 24 cm) geben und diese mit Espresso (oder starkem Kaffee) beträufeln, bis diese gut durchtränkt sind.

Etwa die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauf legen, auch diese mit Espresso tränken. Den Rest der Crème darauf schichten und die Tiramisu kühl stellen.

Vor dem Servieren mit dem Kakaupulver bestäuben.