

# Tiramisu



Zutaten: 6 - 8 Portionen

- 500g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- ½ Tafel Schokolade
- 100g Zucker
- 250 ml starker Kaffee oder Espresso
- Amaretto nach Belieben
- Ca. 24 Löffelbiskuit



Zubereitung:

- Zucker mit ca. 4 EL schaumig rühren. Mascarpone unterrühren.
- Schokolade raspeln oder hacken und unter die Creme rühren.
- Sahne steif schlagen und unterheben.
- Die Löffelbiskuits mit einer Seite in den Kaffee tauchen und eine rechteckige Form damit auslegen. Die Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen.
- Auf die Creme nochmal eine Lage Löffelbiskuits legen. Die restliche Creme darüber verteilen.
- Abgedeckt, am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Vor dem Servieren

