

Tiramisu

4 Eigelbe
75 g Puderzucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
500 g Mascarpone
6 EL Mandellikör
¼ l starker kalter Kaffee
200 g Löffelbiskuits
1 EL Kakaopulver

Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des elektr. Handrührgerätes cremig aufschlagen.
Mit dem Schneebesen Zitronenschale und -saft, Mascarpone und 2 EL Mandellikör unterrühren.

Den kalten Kaffee und 4 EL Mandellikör verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander kurz in die Kaffeemischung tauchen.
Den Boden einer flachen Form mit diesen Biskuits auslegen. Die Hälfte der aufgeschlagenen Creme darauf streichen. Die restlichen Löffelbiskuits in die restliche Kaffeemischung tauchen und in die Form auf die Creme legen. Dann die restliche Creme darüberstreichen, abdecken und ungefähr 3 Stunden kalt stellen. Mit Kakaopulver bestäuben und servieren.