

*Tici Kaspar*

## TIRAMISU

### Zutaten für 6 - 8 Portionen:

#### Mousse

- 4 Freilandeier
- 100 g Zucker
- 750 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt

#### Außerdem

- 1 Pkg. Biskotten, ca. 200 g
- 250 ml Kaffee plus 2 EL Zucker
- Kakao zum Bestreuen

### Zubereitung:

- Die Eier trennen und die Dotter mit dem Zucker stark cremig schlagen.
- Den Mascarpone beimengen und zügig unterrühren. Mit Vanillemark verfeinern.
- Biskotten portionsweise in Kaffee tränken und den Boden der Auflaufform damit auslegen. Mit Mascarponecreme bedecken und wieder eine Schicht Biskotten einlegen.
- Die restliche Creme in einen Dressiersack füllen und das Tiramisu mit kleinen Tupfern abschließen.
- Für einige Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen, bestenfalls über Nacht.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

**TIPP! Einfach unglaublich aromatisch schmeckt die Mascarponecreme übrigens mit einem Spritzer Kahlúa (Kaffeelikör) abgeschmeckt. Unbedingt ausprobieren!**

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht