

## ***Tiramisu mit Amaretti und Amarena Kirschen***

### ***Zutaten:***

250 g	Mascarpone
50 g	Puderzucker
5 g	Vanillezucker
1 dl	Rahm
100 g	Amaretti
1 dl	Kaffee
230 g	Amarena Kirschen

### ***Zubereitung:***

- Kaffee und Sirup von den Kirschen mischen.
- Amaretti in Form oder Becher verteilen und mit Kaffee-Sirup begiessen.
- Rahm mit Schneebesen steif schlagen.
- Den Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren, dann den Rahm darunterziehen.
- Mascarpone Masse darüber geben und glattstreichen.
- Kirschen verteilen.
- Abgedeckt ca. 4 h in den Kühlschrank geben.