

Tiramisu mit Amaretti

Zutaten:

250 g Mascarpone
1 EL Puderzucker
2 Eier, nur das Eiweiss
100-150 g Amaretti
1 dl Kaffee
Kakaopulver

Zubereitung:

- Eiweiss mit Schneebesen steif schlagen und mit einem Löffel den Puderzucker langsam unterheben.
- Den Mascarpone langsam dazugeben.
- Amaretti in Form oder Becher verteilen und mit Kaffee begiessen.
- Mascarpone Masse darüber geben und glattstreichen.
- Abgedeckt ca. 1 h in den Kühlschrank geben, danach mit Kakaopulver bestreuen.