

# Tiramisu

## Zutaten für 4 Personen

### Teig

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl

### Füllung

- 4 Eier
- 100 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 1/4 l Espresso
- Amaretto
- Kakaopulver

## Zubereitung

1. Für den Teig die Eier trennen, das Eiweiß mit 2 EL Wasser steif schlagen.
2. 50 g Zucker hinzufügen und 2 Minuten weiter schlagen.
3. Die Eigelb mit 50 g Zucker cremig schlagen und unter den Einschnee heben.
4. 100 g Mehl sieben und unterheben.
5. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 200°C 20 bis 25 Minuten backen.
6. Für die Füllung die Eier trennen, die Eigelb mit dem Puderzucker cremig schlagen.
7. Den Mascarpone unterrühren.
8. Die Eiweiß steif schlagen und unterheben.
9. Den Espresso mit einem guten Schuss Amaretto mischen.
10. Den Biskuit halbieren, die eine Hälfte in eine flache Auflaufform legen, mit Kaffee tränken, die halbe Füllung auftragen, die zweite Hälfte Biskuit auflegen, wieder mit Kaffee tränken, die zweite Hälfte Füllung auftragen und mit Kakao bestäuben.