# Tiramisu

**Zutaten (1 Auflaufform/ 12 Portionen):**

- 1000 g Mascarpone
- 400 g Löffelbiskuits
- 8 Eigelb
- 8 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1/2 Flasche Bittermandelaroma
- 2x 150 ml Espresso (abgekühlt)
- Backkakao (zum Bestäuben)

**Zubereitung:**
Zuerst die Creme zubereiten. Hierzu das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann in einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem Zucker etwa 4 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Im Anschluss portionsweise die Mascarpone mit einem Schneebesen unterarbeiten (hierbei kein Handrührgerät nutzen, da die Creme sonst und zu flüssig wird), Bittermandelaroma unterarbeiten und zuletzt den Eischnee unterheben.

Nun die Hälfte der Löffelbiskuits auf der ungezuckerten Seite mit dem Espresso einpinseln und diese mit der bepinseln Seite nach unten in die Auflaufform legen.

Jetzt die gezuckerte Seite mit dem Espresso bestreichen, bis die ersten 150 ml Espresso aufgebraucht sind. Danach die Hälfte der Creme auf die getränkten Löffelbiskuits geben und glattstreichen.

Dann mit den restlichen Löffelbiskuits ebenso verfahren, diese gleichmäßig mit der restlichen Creme bestreichen und dem Backkakao betäuben.

Das Tiramisu bis zum Servieren mehrere Stunden kühlstellen.

***Nährwertangaben: 571 kcal p.P., 45 g KH p.P.***