

Tiramisu mit Mandelkernen



Zutaten:

1 Packung Mandelgebäck
500g Mascarpone
125ml starker Kaffee
4 Eigelb
2 Eiweiß
75g Tagatesse
3 EL Amaretto
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Tagatesse, Eigelb, Amaretto und 3 EL Kaffee vermengen. Danach Mascarpone hinzugeben und zu einer glatten Creme verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit Teig verquirlen.

Einen Teil der in Kaffee getränkten Mandelkekse in einer Lage in eine Form füllen. Mit einer Schicht Teig bestreichen und darauf eine zweite Keksschicht legen. Dies so oft wiederholen, bis die Kekse aufgebraucht sind. Zum Schluß mit Kakaopulver bestreuen. Vor dem Servieren mind. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.