

## 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.