

Tiramisu - Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mascarpone
2	Stücke	Eigelb
2	Stücke	Eiweiss
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Puderzucker
100	Gramm	Geschlagene Sahne
100	ml	Amaretto
100	ml	Espresso
100	Gramm	Lebkuchen

Anleitung:

Mascarpone mit Eigelb und 100 g Puderzucker fest rühren. Eischnee schlagen, kurz vor Ende 1 El Puderzucker mitrühren. Schlagsahne schlagen. Schlagsahne und Eischnee vorsichtig unter Mascarpone-Eimasse ziehen. Amaretto mit Espresso (kalt) vermischen. Die Mascarpone-Sahne-Eimasse über die Lebkuchen geben und ca. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Je nach Form kann auch abwechselnd eine Lage Lebkuchen eine Lage Mascarponemasse geschichtet werden.) Vor dem Servieren mit Kakaobestäuben.

Tips: Amaretto mit Espresso kann auch als Likor dazugereicht werden