

Tiramisu à la Verpoorten

Zutaten für: 4 Portionen

100	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3		Eier
100	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mascarpone
1	Pack.	Löffelbiskuit, 200 g
100	ml	Kaffee
50	ml	Amaretto
		Kakaopulver

Anleitung:

Zubereitung Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 50 Gramm Zucker mit einem Handrührgerät schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Den Mascarpone unter die Eigelbmasse ziehen; danach den Eischnee und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör locker unterheben. Die Hälfte der Creme in eine Form füllen (28 cm lang, 20 cm breit, 6 cm hoch).

Die Löffelbiskuits in der Kaffee-Amaretto-Mischung wenden, leicht vollsaugen lassen und auf die Creme setzen. Die restliche Creme glatt darüber streichen und das Tiramisu mit Kakao bestäuben. Für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.