



Tiramisu ohne Ei

Menge	Zutat	Zubereitung
3 Tassen	Espresso	aufbrühen, abkühlen lassen.
200 g	Löffelbiskuits	in eine Auflaufform legen (Boden bedeckt), etwas Espresso darüber träufeln. (restliche Kekse aufheben)
200 ml 80 g 1 250 g etwas	Sahne Zucker Vanillezucker Mascarpone Milch	steif schlagen, und einrieseln lassen. unterrühren. Falls die Masse zu fest ist zugeben.
50 g 3 EL	Amarettini Kekse Kakaopulver	in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse in die Auflaufform geben und glatt streichen. Amarettini-Brösel darauf verteilen. Löffelbiskuits auflegen und mit Espresso beträufeln. Restliche Mascarpone-Masse einfüllen, glatt streichen und darüber sieben. Tiramisu mit Folie abdecken und bis zum Servieren kühl stellen. Am besten schmeckt es, wenn es 2-3 Stunden durchziehen kann.