

## Tiramisu im Glas mit selbstgebackenem Biskuit



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Blitzbiskuit:</b>		
3	Eier	Backrohr auf <b>200 °C Ober-Unterhitze</b> vorheizen, Springform mit Backpapier belegen und dünn einfetten. Die Eier mit dem Handrührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, Zucker nach und nach zugeben und nochmals 3 Minuten schlagen = <i>Schaummasse</i> . Die Hälfte des Mehls darüber sieben, kurz verrühren, und das restliche Mehl locker unterheben. Masse in die Springform füllen und 12-15 Minuten hellbraun backen, (Garprobe!) Teig abkühlen lassen und mit einem Glas 8 Kreise ausstechen.
75 g	Zucker	
½ Pckg.	Vanillezucker	
75 g	Mehl	
<b>Mascarponecreme:</b>		
100 ml	Sahne	Sahne schlagen, restliche Zutaten miteinander verrühren und Sahne unterziehen.
125 g	Mascarpone	
75 g	Quark	
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Zucker	
30 g	Amarettini Kekse	4 Stück zum Garnieren weglegen, die restlichen Kekse in einem Gefrierbeutel zerklopfen.
2 kleine Tassen = 50 ml	Espresso (evtl. mit Instantpulver)	Etwa 1/3 der Creme in 4 Gläser einfüllen, die Hälfte der Amarettinibrösel darüber streuen, Biskuitkreise auflegen, diese mit der Hälfte des Espresso beträufeln und alles nochmals wiederholen. Am Ende eine Schicht Creme einfüllen, Kakao darüber sieben und ein Keks aufsetzen, kühl stellen!
1 EL	Kakao	

