

Tiramisù

Zutaten für 6 Personen:

500 g Mascarpone
300 g Biscotti/Biscuits roses de Reims
150 g Zucker
6 frische Eigelb
4 El Marsala
4 Tassen Espresso = normale Kaffeetasse
Kakao

Die Eigelb mit dem Zucker so lange schlagen, bis sie weiss und schaumig werden. Den Marsala einschlagen, dann den Mascarpone, bis eine richtig homogene Creme entstanden ist.

Kaffee kochen und erkalten lassen, dann in eine weite Schüssel geben und die Biskuits **nach und nach** schnell eintauchen. Sie dürfen nur kurz drin sein.

Damit den Boden der Servierschüssel (20x25, 4-5 cm hoch) auslegen. Die Biskuits mit einer Schicht Creme bedecken, wieder neu eingetauchte Biscuits drauflegen, Creme, Biscuits und mit Creme abschliessen.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lassen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Schmeckt am nächsten Tag durchgezogen noch besser.