

# Tiramisu

## Für zwei Personen

12 Löffelbiskuits	2 EL Puderzucker	1 Pck. Vanillezucker
125 g Mascarpone	75 g Sahne	100 ml starker Kaffee
2 EL Marsala	Kakaopulver	

Die Sahne mit einem Esslöffeln Puderzucker steif schlagen und anschließend die Mascarpone, den Vanillezucker und einen Esslöffel Marsala unterheben. Den Kaffee mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Wenn der Zucker aufgelöst ist, den restlichen Marsala dazugeben. Zwei Löffelbiskuits in den Kaffee tunken und damit den Boden von zwei Serviergläsern auslegen. Eine Schicht Mascarponecreme darüber geben. Zum Dekorieren zwei Biskuits beiseite legen und den Vorgang wiederholen, bis die Gläser voll sind. Das Tiramisu mit dem verbleibenden Kaffee beträufeln und mit dem Kakaopulver bestäuben. In jedes Glas ein Löffelbiskuit stecken und servieren.

Christian Hoffmann am 02. Januar 2014