

# Tiramisu

**Für zwei Personen**

**Für die Mascarpone-Creme:**

250 g Mascarpone  
2 EL Zucker

1 Orange (Abrieb, Saft) 1 Eigelb  
1 TL Vanilleextrakt

**Für die Löffelbiskuits:**

2 EL Espresso  
6 Löffelbiskuits

1 TL Kaffelikör 1 TL Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze 1 EL Kakaopulver

**Für die Mascarpone-Creme:**

Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Vanilleextrakt dazugeben. Mascarpone unterrühren. Den Abrieb und den Saft einer Orange mit dazugeben.

**Für die Löffelbiskuits:**

Espresso, Likör und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Löffelbiskuits kurz in die Flüssigkeit geben und ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Einen Löffelbiskuit halbieren und in einem hohen Glas auf den Boden legen. Nun abwechselnd eine Schicht Creme und eine Schicht Biskuits in das Glas geben. Abschließend mit Kakaopulver bestreuen und mit 2 Minz- Blättern anrichten. Bis zum servieren in den Kühlschrank stellen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018