

# Tiramisu im Glas

**Für zwei Personen**

**Für die Löffelbiskuits:**

50 g Löffelbiskuits                      150 ml kalter Espresso    2 EL Amaretto

**Für die Creme:**

125 g Mascarpone                      2 Eier                              30 g Puderzucker

4 EL Amaretto                          2 EL Kakaopulver

**Für die Löffelbiskuits:**

Die Löffelbiskuits in den Mixer geben und zerkleinern. In die Gläser geben. Jeweils zwei Esslöffel von dem kaltem Kaffee darüber träufeln und die Kekse am Boden andrücken. Danach noch einen Schuss Amaretto dazugeben.

**Für die Creme:**

Eier trennen. Eigelbe, Mascarpone und Puderzucker mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Mascarpone-Creme auf die getränkten Löffelbiskuits geben. Erneut eine Schicht Löffelbiskuits darüber geben mit Mascarpone abschließen und mit Kakaopulver garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nele Riemann am 04. Juli 2019