

# Zitronen-Tiramisu mit selbstgebackenen Amaretti

**Für zwei Personen**

**Für die Amaretti:**

350 g gemahlene Mandeln	3 Eier	285 g Zucker
100 g Puderzucker	2 TL Vanillezucker	2 TL Bittermandelöl
50 g Pistazienkerne	1 Prise Salz	

**Für das Tiramisu:**

250 g Mascarpone	100 ml Amaretto	1 Espresso
2 Eier	1 Zitrone	2 EL Puderzucker
Kakaopulver		

**Für die Amaretti:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

In einer großen Schüssel die Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen. Eier trennen.

Eiweiße mit dem Schneebeesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen. Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entsteht.

Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist.

**Für das Tiramisu:**

Eier trennen. Eigelbe steif schlagen und den Puderzucker unterheben.

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone langsam unter die Eigelb-Puderzucker-Mischung geben und mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Gebackenen Amaretti mit Kaffee und Amaretto beträufeln. Creme und die Amaretti abwechselnd aufschichten. Ein Amaretti dazulegen.

Das Dessert mit Kakaopulver garnieren und servieren.

Christina Nater am 01. August 2019