

Spekulatius-Tiramisu

Für 4 Personen) (für 4 Personen):

2 Eier	60 g Zucker	250 g Mascarpone
3 EL Amaretto	1 Prise Salz	100 ml Espresso
150 g Spekulatius	Kakaopulver	

Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers hellcremig aufschlagen und den Mascarpone portionsweise unterrühren.

1 Esslöffel Amaretto dazugeben. Eiweiße mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit der Mascarponecreme verrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Espresso und restlichen Amaretto verrühren. Die Hälfte der Kekse in der Espressomischung wenden und in 4 Gläsern oder in einer rechteckigen Form (15 mal 25 Zentimeter) verteilen. Die Hälfte der Creme darübergeben. Die restlichen Kekse ebenfalls in der Espressomischung wenden, darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Etwas Kakaopulver in ein feines Sieb geben und die Creme damit bestäuben.

Cornelia Poletto am 06. Januar 2013