



Tiramisu (5 Personen)

Zutaten:

300 g	Mascarpone
60 g	Zucker
2 Stk.	frische Eier ->Eigelb und Eiweiss trennen (separat verwendet)
1 Stk.	Bio-Zitrone (nur Schale)
1 Stk.	Bio-Orange (nur Schale)
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
3 dl	Espresso
3 EL	Amaretto
2 EL	Cointreau
ca. 200 g	Löffelbiscuits
2-3 EL	Schokoladenpulver (zum Bestreuen)

Zubereitung:

1. Zucker und Eigelb in einer Schüssel gut verrühren, bis die Masse hell ist. Von der Zitrone und der Orange wenig Schale abreiben, mit dem Mascarpone unter die Masse rühren.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen, zugedeckt kühl stellen.
3. Kaffee und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Amaretto & Grand-Marnier begeben, auskühlen.
4. Biscuits kurz in der Flüssigkeit tauchen und den Boden der Form belegen, Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen, restliche Biscuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen, mit restlicher Creme bedecken, glatt streichen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
5. Schokoladenpulver vor dem Servieren mit Sieb gleichmässig verteilen