

Tiramisu ohne Ei



500 g Mascarpone
250 g Quark, 20%
75 g Puderzucker
1 Vanillezucker
8 EL Amaretto
200 g Löffelbiskuits
3/8 l Espresso, starker
4 EL Kakaopulver zum Bestreuen
nach Bedarf:
Zitronenmelisse
Erdbeeren oder anderes frisches Obst

Den Espresso frisch brühen.
3 EL Amaretto dazugeben, verrühren und abkühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Puderzucker und 5 Esslöffel Amaretto zu einer cremigen Masse verrühren.

Eine Auflaufform bereitstellen (21 x 28 cm)
Boden der Form mit Löffelbiskuit auflegen
mit der Hälfte der Espresso-Likör-Mischung beträufeln
die Hälfte der Creme-Mischung daraufstreichen
mit übrigen Löffelbiskuit belegen
restliche Espresso-Mischung darüberträufeln
restliche Creme-Misch draufstreichen
etwas Kakao darüber stäuben

Über Nacht kühl stellen.
Vor dem Servieren dick mit Kakao bestreuen.
Evtl. mit Zitronenmelisse und frischem Obst auf dem Teller anrichten