

## Tiramisu - Shots

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Min.

### Zutaten für 6-8 Personen

6-8 Biskotten  
1 Ei  
1 Eigelb  
2 EL Staubzucker  
250 g Mascarpone

### Zubereitung:

Ei und Eigelb mit dem Staubzucker lange schaumig rühren. Mascarpone dazugeben und zu einer Creme rühren. Die Biskotten vierteln, die Stücke nach und nach in Kaffee (Espresso) tunken und auf hohe, schmale Sektgläser verteilen.

Sie brauchen jeweils 2 Stückchen Biskotten, je nach Größe der Gläser. Die Creme in einen Spritzsack füllen und eine Schicht davon über die Biskotten spritzen, mind. 2 Schichten.



**Weinempfehlung:**

Expresso, Kaffee, Digestif

**Kochabend:**

6. Feb, 2019 / Jürgen S.