

## Amaretto Tiramisú

**Zubereitungszeit:**

ca. 2 ½ Stunden

### Zutaten für 4 Personen

8 Stk. Löffelbiskuits  
20 Stk. Amarettokekse  
3 EL Amarettolikör  
250 g geschlagene Sahne  
200 g Mascarpone  
75 g Zucker  
150 ml starker Kaffee  
1 TL Rum  
1 TL Eierlikör  
1 Blatt Gelatine  
1 Ei  
1 Eidotter  
Kakaopulver

### Zubereitung:

Eigelb und Ei mit Zucker schaumig rühren, im Wasserbad erhitzen und dann kalt rühren. Mascarpone und Eierlikör unter die Eiermasse rühren. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen lassen, mit Rum im Wasserbad lösen, abkühlen lassen und mit der geschlagenen Sahne ebenfalls in die Masse unterheben.

Glasboden mit 2 Stk. Löffelbiskuit auslegen. Diese mit dem Kaffee und dem Amarettolikör tränken und etwas mit Mascarponecreme bedecken. Eine weitere Schicht mit 4 Stk. Amarettokekse darüberlegen, ebenfalls mit Kaffee und Amarettolikör tränken und anschließend mit Mascarponecreme bedecken.

Anschließend 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen und vor dem servieren mit Kakaopulver bestreuen.



**Weinempfehlung:**

Espresso mit Rum "Gold of Mauritius"

**Kochabend:**

8. Nov, 2016 / Bruno