

# Tiramisu

## Zutaten

2	Eigelb
50 g	Zucker
200 g	Mascarpone
½	Zitrone (abgeriebene Schale)
½	Orange (nur abgeriebene Schale)
2	Eiweiß (steif geschlagen)
150 g	Löffelbiskuits
ca. 150 ml	gesüßter starker Kaffee
1-2 EL	Kaffeelikör oder Cognac
	Schokoladenpulver zum Drüberstreuen

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus mind. 1 Stunde Kühlzeit*

1. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mascarpone, Zitronen- und Orangenschalen beifügen und so lange weiterrühren, bis alles gut vermischt ist. Dann sorgfältig den Eisschnee darunter ziehen.
2. Den Boden einer Gratinform, ca. 12x24 cm groß, mit den Löffelbiskuits belegen, mit der Hälfte des parfümierten Kaffees beträufeln und die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen. Die restlichen Biskuits auf die Creme, wiederum mit Kaffee beträufeln und mit der übrigen Masse zu decken und glatt streichen.
3. Mindestens eine Stunde kühl stellen und vor dem Servieren mit dem Schokoladenpulver bestreuen. Je nach Festigkeit des Desserts schöpft man es mit dem Messer und hebt die Stücke mit der Tortenschaufel heraus.

*Tiramisu lässt sich 1-2 Wochen tiefkühlen. Vor dem Servieren 2-4 Stunden im Kühlschrank auftauen.*