

 *Tiramisu*

Zutaten für 4-6 Personen:

3 Eigelb
3 EL Zucker
1 Vanillezucker
1 Zitronenschale
200 g Sahnequark oder Mascarpone
1 B. Creme fraiche
ca. 120 g Löffelbiscuit
1 EL Weinbrand oder Amaretto
1 starker Espresso
Kakao

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, Quark und Creme fraiche einrühren.

Eine Form ca. 25x15 cm mit den Biscuits auslegen, mit Weinbrand beträufeln, die Hälfte der Creme darüber verteilen, dann erneut eine Lage Biscuits mit Espresso beträufeln und die 2. Hälfte der Creme darüber geben. Die Oberfläche dick mit gesiebttem Kakao bestäuben und im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Ein leicht vorzubereitender Nachtisch für Gäste.