



# Tiramisu

mit Kaffeeликör

## Zutaten

- 1 Tasse starker Kaffee
- 500 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- 5 EL **middenmang** Kaffeeликör
- 1 TL Zitronenschale
- 1 - 2 EL Sahne (bei Bedarf)
- 200 g Löffelbiskuits
- 2 EL Kakaopulver

## Zubereitung

Eine Tasse starken Kaffee aufbrühen und auskühlen lassen. Mascarpone, Kaffeeликör, Puderzucker und Zitronenschale miteinander verrühren. Ist die Masse zu fest, 1 – 2 Esslöffel Sahne unterrühren, bis die Konsistenz passt.

Eine Schicht Löffelbiskuit auf den Boden einer mittelgroßen Auflaufform legen. Den kalten Kaffee über die Löffelbiskuit träufeln. Eine Hälfte der Mascarpone-Creme glatt auf die getränkten Biskuit streichen.

Den Schritt mit den Löffelbiskuit und dem Kaffee wiederholen und mit der Mascarpone-Creme abschließen. Mit Kakaopulver bestreuen und vor dem Servieren 2 Stunden kaltstellen.



**middenmang**  
echt handgemacht

