

Tirami-sù à la Rosmarie

für 4 Personen

schnell (20'), einfach, lecker

2 Eigelb

50 g Zucker *rühren, bis die Masse hell ist*

Zitronenschale

300 g Mascarpone *darunterrühren*

2 Eiweiss

1 Pr Salz *zusammen steif schlagen*

1 EL Zucker *zum Einschnee geben, kurz weiterschlagen, sorgfältig unter Mascarpone-Masse ziehen*

2 dl starker Kaffee

1 EL Zucker

4 EL Baileys *mischen und abkühlen lassen*

ca. 150 g Löffelbiscuits

1. Teil der Löffelbiscuits in der Kaffee Flüssigkeit tränken und in eine Auflaufform legen, 1/2 der Mascarpone-Masse darübergiessen. Wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht...

Mindestens 4 h kühl stellen. Vor der Servieren Kakaopulver darübersieben.