

Tiramisutorte

Zutaten

1 Wienerboden
300 g Mascarpone
3 Blatt Gelatine
500 g geschlagene Sahne
3 Eier
150 g Zucker
100 ml Tiramaria-Likör
200 ml Espresso
100 g Kakaopulver

Zubereitung

Eier und Zucker warm aufschlagen (Wasserbad). Die aufgeweichte Gelatine und Mascarpone vorsichtig zugeben und anschließend Sahne unterheben.
Den Bisquitboden mit abgekühltem Espresso und Likör beträufeln.
In einer Springform Creme und Boden einschichten. Mit dem Kakao bestreuen.