

Tiramisu

5 Eigelb
6 EL Zucker
6 EL Marsala
200 g Mascarpone
1 Vanillestange
2 Tässchen Espresso
10 Löffelbiskuits
2 EL Kakaopulver

Für die Zabaione 2 Eigelb, 4 EL Zucker, 4 EL Marsala in eine Schlagschüssel geben und im heißen Wasserbad steif schlagen. Zur Seite stellen.

Mascarpone gut mit 3 Eigelb, 2 EL Zucker, Vanillemark und 2 EL Marsala verrühren. Zabaione unterheben. Die Löffelbiskuits mit Espresso tränken, in eine Form einlegen, die Creme darüber geben und dick mit Kakao dick bepudern. Im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.