

Tiramisu

für 4-6 Personen

4-5 Eier (getrennt)

max 200g Zucker

250g Mascarpone

250g Magerquark

1 Kännchen Espresso

2-3 Eßl. Marsala

1 Pckg. Löffelbiscuits

Eiweiß steif schlagen – Eigelb und Zucker mit Mixer schaumig schlagen, Mascarpone und Quark dazu – Eischnee unterheben.

Biscuits in Espresso/Marsala eintauchen und wechselnd schichtweise mit der Creme in eine Form füllen und im Kühlschrank kühlen. Kurz vor dem servieren mit Kakao bestreuen.