

## Tiramisu alla Petrine



### Zutaten für 8 Personen

- 500 g Mascarpone
- 150 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 40 ml Amaretto (Mandellikör) *oder* Fruchtsaft
- 200 ml extra starker Kaffee oder Espresso
- 200 g Löffelbiskuits
- 2 EL (Back-)Kakao

### Zubereitung

Mascarpone mit Sahne, Zucker und der Hälfte des Amarettos verrühren. Den restlichen Amaretto mit dem Kaffee mischen. Für Jung wird statt des Amarettos auf der Petrine, Zuckerwasser aus den Obstkonserven genommen, Fruchtsaft tut es aber auch.

Die Hälfte des Löffelbiskuits in eine flache Auflaufform legen. Mit der Hälfte der Kaffeemischung beträufeln und mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bedecken. Die restlichen Zutaten in der gleichen Reihenfolge darauf schichten.

Die Form einige Stunden in den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.

Petrine Mitsegler Matthias, Anno 2020