

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

## Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	500	g	Mascarpone	
2	3	Stk	Eier	
3	1	Stk	Löffelbiscuit	
4	6	EL	Grandmarnier oder Amaretto	gut ist auch noch ein Schuss Arancio
5	0	Prise	Salz	
6	100	g	Zucker	
7	0	-	kalter Kaffee	
8	0	-	Kakaopulver	

## Zubereitung

- 1 Die Löffelbiskuits mit Kaffee bestreichen.
- 2 Eigelb, Zucker und Grandmarnier zu einer cremigen Masse schlagen und mit dem Mascarpone vermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Rest mischen.
- 3 Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Rest mischen.
- 4 In einer großen flachen Schüssel zuerst eine Lage Löffelbiskuits, dann eine Lage Creme und dann wieder je eine Lage Biskuit und Creme schichten.
- 5 Anschließend im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen. Zuletzt mit dem Kakaopulver bestäuben.