
Karos Lieblingsdessert

Zutaten:

200 g Löffelbiskuit

150 ml Kaffee

40 ml Amaretto

250 ml Sahne

250 g Mascarpone

100 ml Eierlikör

Kakao zum Besieben

Die Hälfte der Biskuits in eine flache Form legen. Kaffee mit Amaretto vermischen und Biskuits damit tränken.

Sahne steif schlagen. Eierlikör und Mascarpone aufschlagen und anschließend die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme auf den Biskuit verstreichen. Die restlichen Biskuits darauf verteilen, mit der Kaffeemischung tränken und mit der restlichen Creme bedecken. Diese glatt streichen und das Dessert gut kühlen und etwa zwei Stunden durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit Kakao besieben.

