

Tiramisu alá Ursula

Zutaten :

**3 Eigelb, 3 EL Zucker, 500g Mascapone,
4 EL Cointreau, *cremig schlagen.*
200g Bisquitkekse, 200 ml Kaf-
fee.**



**Erst 100g Kekse (Löffelbisquit)
in eine Schale legen. Mit 100 ml Kaffee
beträufeln. Creme darüber geben, dann
wieder Kekse darüber. Den Rest Kaffee
(100 ml) darüber, dann den Rest Creme.**

**Alles 5 Stunden kaltstellen.
Mit Nesquick bestreuen und genießen.**

Buon Appetito



Ursula