

Zutaten:

- 100 g Löffelbiskuits
- ½ Tasse Espresso
- 1 EL Kaffeelikör

Creme • 2 EL Zucker

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 300 g Mascarpone
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Den Zucker im heißen Kaffee auflösen und erkalten lassen, dann den Likör zugeben.
2. Eigelbe mit Zucker zu einer sämigen Creme schlagen.
3. Mascarpone zufügen und gut verrühren.
4. Löffelbiskuits mit dem Kaffee tränken und lagenweise mit der Creme in eine Schüssel füllen. Mit

Creme abschließen.
5. Im Kühlschrank 5 – 6 Std. ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestreuen.