

## TIANAS TIRANISU

ZUTATEN:  
2 EIGELBE  
100g PULVERZUCKER  
LÖFFEL BISQUITS  
1 PFUND TASCARPONE  
AMARETTO  
1 GLAS APFELTAS

- ZUBEREITUNG:
- ① 2 Eigelbe schaumig rühren und 100g Pulverzucker gesiebt hinzugeben  $\rightarrow$  schlagen bis Masse sehr weiß und schaumig gebläht ist
  - ② 1 Pfund Tascarpone mit etwas Amaretto unter die Eigelbmasse rühren
  - ③ Löffelbiscuits in die Auflaufform legen, mit Espresso bepinseln
  - ④ Apfelmarmelade auf Löffelbiscuits  
Hälfte Tascarpone anschließend Löffelbiscuits, Rest Tascarpone
  - ⑤ mit Kakopulver bestreuen
  - ⑥ 2 Stunden in den Kühlschrank stellen