

➤ **Dessert: Tiramisu** (ohne Eier und Alkohol!)

Zubereitungszeit: ca. 3-5 Stunden, also besser am Vortag machen!

Kalorien: gibt es die überhaupt, hat die schon mal wer gesehen?

Zutaten:

500g Mascarpone

400ml Sahne

ca. 30-50 Löffelbiskuits

5 Fl. Zitronenaroma

ca. 300-500 ml kalter Kaffee

50 g Zucker

1 TL Kakaopulver

Die Biskuits in eine große Schüssel oder einen Topf geben. Diese dann reichlich mit dem kalten Kaffee tränken. Anschließend das ganze mindestens 3 Stunden im Kühlschrank stehen lassen (besser über Nacht!), damit die Löffelbiskuits im Kaffee eingeweicht werden.

Mascarpone mit Sahne mischen, Zucker und Zitronenaroma hinzugeben und alles gut verrühren, bis eine streichfähige Creme daraus geworden ist.

In eine große Schale oder Auflaufform zuerst eine Schicht der eingeweichten Löffelbiskuits geben. Darauf nun eine Schicht der vorher zubereiteten Creme auftragen. Anschließend wieder eine Schicht der Biskuits usw. Die oberste Schicht muss auf jeden Fall die Creme sein! Diese dann mit dem Kakaopulver bestreuen und bis zum Servieren mindestens nochmal eine Stunde kalt stellen, damit sich Zitronen- und Kaffee Aroma voll entfalten können.

Nach diesem Dessert könnt ihr GESUND und SICHER nach Hause fahren!