Tiramisu Schnitten (ohne rohem Ei

Zutaten:
Schnitten:
4 Eier
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
140 g Mehl
2 TL Kakaopulver

Fülle:
600 g Mascarpone
250 g Topfen
100 g Zucker
50 ml Amaretto
600 g Schlagobers
1 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Biskotten
200 ml Kaffee
100 ml Amaretto

Zubereitung:
Schnitten:
Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Eine Prise Salz dazu. Mehl und Kakao unterheben.
Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180° Grad O/U ca. 20 min. backen.
Auskühlen lassen.

Fülle:
Mascarpone, Topfen, Zucker und Amaretto verrühren. Schlagobers und Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Kuchen in 2 Teile schneiden. Den Kuchen mit der Hälfte des Kaffee-Amaretto-Gemisches betröpfeln. 1/3 der Mascarpone-Creme darüber verteilen und die Biskotten drauf schlichten.
Danach mit der 2. Hälfte des Kuchens bedeckten. Den Vorgang wiederholen! (Kaffee-Amaretto-Gemisch-drauf, Mascarpone-Creme drauf, Biskotten drauf. Mascarpone-Creme drauf.)
Über Nacht kalt stellen, vorm servieren mit Kakaopulver besieben.
(Ich hab alles in eine Auflaufform geschlichtet!)

Gutes Gelingen!