

## **Tiramisu con Cioccolata**

**Zutaten** für 4 Personen:

3 Eidotter

80 gr. Zucker

1 TL geriebene Zitronenschale

$\frac{1}{2}$  Tasse Sahne

80 gr. Schokolade (Vollmilch und Zartbitter zu gleichen Teilen)

300 gr. Mascarpone

$\frac{1}{2}$  Päckchen Löffelbiskuit

$\frac{1}{2}$  Tasse Marsala

$\frac{1}{2}$  Becher Sahne zum Verzieren, mit Sahnesteif und Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Die Eidotter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und die Zitronenschale unterrühren.

Die Sahne in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Diese Masse unter das Eigelb schlagen.

Die Mascarpone untermischen.

Eine Form mit dem Biskuit auslegen, mit Marsala beträufeln, die Masse darauf etwa 3 Zentimeter hoch anrichten und im Kühlschrank 2-3 Stunden stehenlassen.

Anschließend die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf der Schokomasse verteilen.

Portionsweise auf Tellern anrichten, mit Kakaopulver bestreuen und servieren.