Tiramisu

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mascarpone
250 G	Qimiq natur
250 G	Schlagobers
1 PKG	Sahnesteif
100 G	Zucker
2-3 SCHACHTELN	Biskotten
1 TASSE	kalter Kaffee
1 SCHUSS	Rum oder Amaretto
	Kakao zum Bestreuen

Zubereitung

1. Schlagobers steif schlagen.
2. Qimiq in einer extra Schüssel glatt rühren.
3. Mascarpone dazugeben und gut verrühren.
4. Den Zucker langsam dazugeben.
5. Zum Schluss den geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Den kalten Kaffee mit einem Schuss Rum vermischen.
7. Biskotten in die Kaffee-Rum Mischung tauchen und in eine Form schlichten.
8. Dann eine Schicht Creme daraufgeben.

   Diesen Vorgang solange wiederholen bis alles aufgebraucht ist.
9. Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden kalt stellen, am Besten über Nacht.
10. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN