



Parkland-Klinik
Fachklinik für Psychosomatik und Psychotherapie



REZEPT
DES MONATS



Tiramisu
(OHNE ALKOHOL UND OHNE EI)

Zutaten

- ca. 200 g Löffelbiskuit (20 – 24 Stk.)
- 1 – 2 Becher starken Kaffee (Espresso) je nach Geschmack
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ca. 2 EL Backkakao

Zubereitung

Als Erstes wird der starke Kaffee bzw. Espresso zubereitet. Je nach Intensität und der Tassengröße werden 1 – 2 Becher benötigt. Den Kaffee etwas abkühlen lassen.

Die Mascarpone in eine Schüssel geben, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und kräftigiterrühren. Zu Beginn in die Creme noch etwas fest, aber das gibt sich später durch die Sahne. Die Sahne aufschlagen und sie dann nach und nach unter die Mascarpone-Zucker-Mischung unterheben.

Jetzt die Kekse in der Auflaufform nebeneinander reihen. Je nach Form werden dafür pro Schicht 10 – 12 Kekse benötigt. Die Kekse nun jeweils mit 1 – 2 EL des Kaffees. Nun die Hälfte der Creme verteilen und etwas glattstreichen. Auf der Creme wird die nächste Schicht der Kekse reihen und diese wieder vorsichtig mit dem Kaffee beträufeln. Alternativ können die Kekse auch kurz in eine Schüssel mit Kaffee getaucht werden. Zum Schluss streicht man die restliche Creme gleichmäßig über die Keksschicht.

Das Tiramisu kommt nun mit Alu- oder Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren noch mit Backkakao bestäuben.

Guten Appetit!